



ACQUISTATO IL

Chardonnay Alto Adige DOC 2024

2024

Complesso e invitante



La Vigna

Terreno Terreni caldi e secchi**Esposizione
Allevamento
Densità imp.**

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo**Provenienza** Alto Adige**Uve** 100% Chardonnay**Gradazione** 13% vol**Temp. Servizio** 12 gradi**Quando Berlo** entro 2 anni**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce**Vinificazione** pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantenere la freschezza del vino**Sensazioni** Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Bouquet: note esotiche di ananas, mango e melone. Sapore: elegante, fresco e con un'equilibrata acidità

L'Alto Adige DOC Chardonnay di Cantina Bolzano è eleganza e freschezza. Un bel vino di montagna, prodotto esclusivamente da uve Chardonnay coltivate tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare. Ci troviamo nel cuore dell'Alto Adige, tra paesaggi mozzafiato e pendii ripidi. Qui le condizioni climatiche sono ideali per la viticoltura, grazie a fresche correnti alpine e alla bella insolazione. I terreni sono caldi, secchi e ricchi di minerali che garantiscono alle viti una crescita equilibrata, esaltando le caratteristiche aromatiche delle uve. I vigneti di Cantina Bolzano sono gestiti con metodi sostenibili e rispettosi dell'ambiente. Si parte con una selezione manuale delle uve, raccolte al giusto grado di maturazione per garantire un perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza. In cantina le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore che viene sottoposto a fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Successivamente, il vino matura in acciaio, conservando le caratteristiche varietali dello Chardonnay e mantenendo una vivace acidità. Nel calice questo Chardonnay si presenta di un colore giallo paglierino chiaro, arricchito da riflessi dorati. Al naso è complesso e invitante, con note esotiche di ananas, mango e melone, oltre a un tocco di agrumi che aggiunge freschezza. In bocca è elegante e avvolgente, caratterizzato da una piacevole acidità ben bilanciata dalla naturale morbidezza. Il finale è fresco e persistente. Grazie alla sua versatilità e alla freschezza, questo Chardonnay è ideale come aperitivo, ma si sposa bene con un menù di pesce o con sushi e sashimi.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisamente unirono le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolzano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821