



ACQUISTATO IL

Chardonnay Alto Adige DOC 2024

2024

Freschezza dal Trentino



Uve Chardonnay in purezza per questo grande classico altoatesino. Giallo verdognolo, è delicatamente fruttato al naso e all'assaggio dona piacevoli note di frutta gialla e un finale sapido.

La tradizione enologica della Valle Isarco ha origini antichissime, come dimostra il ritrovamento di manufatti destinati alla produzione di vino che risalgono al 500 a.C. I terreni morbidi e ben ventilati, il clima asciutto, le giornate soleggiate tipiche del periodo di maturazione delle uve, e la forte escursione termica tra giorno e notte, rendono la zona particolarmente adatta alla creazione di vini bianchi di grande qualità, ed è in questa direzione che Cantina Cantina Valle Isarco ha orientato la sua produzione. Vini profumati, minerali, eleganti e di grande carattere.

La Vigna	
Terreno	Alluvionale, caldo, fertile e profondo
Esposizione	Sud, 450-650 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	7.000 per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Pesce, antipasti leggeri, frutti di mare, ostriche, carni bianche
Vinificazione	Pigiatura delicata. Alla fermentazione con temperatura controllata segue la maturazione su serbatoi di acciaio inox
Sensazioni	Uno Chardonnay tipico, varietale, freschissimo. Piacevoli note di frutta gialla e finale sapido lo rendono un vino molto versatile

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821