



ACQUISTATO IL

Chardonnay Alto Adige DOC 2024

2024

Freschezza dal Trentino



Svinando

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