ACQUISTATO IL .....

Felix Chardonnay Vigneti delle Dolomiti IGT 2015



In barba alla Fillossera!

La particolarità di questo Chardonnay è che è prodotto da uve a piede franco, ovvero non innestate su vite americana, come sono invece la quasi totalità delle viti europee dopo il flagello della fillossera del XIX secolo. Piacevolmente fruttato, di buona struttura, con ottimo equilibrio e acidità bilanciata, è un bianco fresco e?coraggioso!

In Vallagarina si fa vino da sempre. E a Marano d?Isera, nelle cantine oggi di proprietà della famiglia De Tarczal, se non da sempre, di sicuro almeno dalla metà del Seicento. Gèza dell?Adami De Tarczal, ammiraglio della Regia Imperial Flotta Austro-Ungarica, ha ricevuto la proprietà in dote dalla Contessa Alberti più di un secolo fa. Da allora, il nome De Tarczal è sinonimo di vino di altissima qualità. I 17 ettari di vigneto si trovano a mezza collina, sul lato destro del fiume Adige. Le varietà coltivate sono quelle tipiche della zona: moscato giallo, pinot bianco, chardonnay e muller thurgau a bacca bianca; marzemino, schiava, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a bacca scura. Nella cantina, interamente costruita sottoterra, i vini più strutturati affinano in botti di rovere da 50 ettolitri, plasmando vini a cui è difficile resistere: almeno, noi non ci siamo riusciti...

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud-est, 200 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000-5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Ottimo con insalate, minestre, pietanze di pesce, formaggi non troppo stagionati, carni bianche.
Vinificazione	Fermentazione e affinamento in acciaio a temperatura controllata.
Sensazioni	Colore giallo paglierino luminoso; al naso piacevoli sensazioni fruttate con note di mela Golden matura; in bocca è secco, armonico, di buona acidità.

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