



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. Géza 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

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Trentino
<b>Uve</b>	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