ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Alto Adige DOC 2017

L'equilibrio dello Chardonnay

Giallo chiaro dai riflessi verdognoli ed intensi profumi fruttati, il tutto accompagnato da una piacevole acidità: ecco lo Chardonnay di Castel Sallegg un bianco...per tutte le stagioni!

Castel Sallegg ha sede a Caldaro e vanta una tradizione di qualità che parte dal lontano 1851, anno in cui gli attuali possedimenti con i vigneti circostanti divengono proprietà dei Conti von Kuenburg. Ancora oggi le cantine si trovano all?interno del Castello, a testimonianza storica di un?aristocrazia rurale che da sempre vede convivere la vita del Castello con l?attività vitivinicola.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, calcareo con ghiaia porfirica e arenaria
Esposizione	Sud-est, 550 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Crostacei, piatti a base di frutti di mare, pollame.
Vinificazione	Illimpidimento del mosto a basse temperature e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per il 90% in botti di acciaio inox e per il 10% in barrique di rovere francese. L?aroma raffinato viene conferito dal continuo movimento delle fecce fini (batonnage).
Sensazioni	Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli; al naso presenta note di mela e agrumi; in bocca è corposo con un'acidità fresca e buona struttura, piacevolmente soave e persistente nella sua 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