ACQUISTATO IL .....

"Kleinstein" Chardonnay Alto Adige DOC 2025 2025



Tutta l'eleganza di uno Chardonnay di montagna

Attorno alla città di Bolzano, nel cuore dell'Alto Adige, si trovano dei ripidi pendii che, nonostante rendano le lavorazioni molto faticose, sono ideali per la coltivazione della vite. Qui i filari possono godere di una eccellente insolazione e la grande escursione termica tra giorno e notte rendono i frutti particolarmente intensi nei profumi e ricchi in termini di gusto. Kleinstein è uno Chardonnay che proviene proprio da questi appezzamenti collinari, circa 500 metri sul livello del mare. Un vino ricco che viene fatto maturare per alcuni mesi sulle sue fecce fini e che, in parte, viene fatto fermentare in barrique. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati. Al naso note esotiche di ananas, mango e melone, a cui si aggiungono ricordi di vaniglia e banana. In bocca è elegante e fresco, grazie a un'acidità ben bilanciata e a una mineralità pronunciata.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolzano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno	Porfido e terreno alluviale
Esposizione	Ripidi pendii nei dintorni di Bolzano, a 500 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	1000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100 % Chardonnay
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Piatti a base di pesce
Vinificazione	pressatura soffice maturazione in acciaio sulle fecce fini. Una parte del vino svolge la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica in barriques.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati Bouquet: note esotiche di ananas, mango e melone, profumo leggero di maracuja, vaniglia e banana Sapore: elegante e fresco con un'acidità ben bilanciata e una mineralità pronunciata

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