



ACQUISTATO IL .....

"Kleinstein" Chardonnay Alto Adige DOC 2024

2024

## Tutta l'eleganza di uno Chardonnay di montagna

*Svinando*

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