ACQUISTATO IL .....

"Kalkgestein" Chardonnay Vigneti delle Dolomiti IGT 2020 2020



Un elegante bianco, ricco e complesso

Non ci stancheremo mai di ricordare quanto lo Chardonnay sia versatile. Un vitigno originario della Borgogna che però sa adattarsi a una moltitudine di climi e suoli differenti, dando vita a vini che pur riconoscibili e riconducibili a lui, hanno sempre un che di unico. Di inimitabile. Non fa eccezione questo Kalkgestein di Baron Longo, Chardonnay in purezza proveniente dalle Dolomiti tra Egna e Montagna, in provincia di Bolzano. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, questo Chardonnay acquisisce ricchezza e complessità grazie a un affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, con profumi intensi di frutta esotica. In bocca, come tutti i grandi Chardonnay, è ricco e opulento. Decisamente cremoso ma dotato ancora di una bella acidità capace di renderlo tremendamente facile da bere. Ottimo come aperitivo, può sempre essere accostato a piatti di pesce, anche delicati.

Un'azienda ricca di storia e di antiche nobili tradizioni. Tenuta Baron Longo si trova in Alto Adige, e per la precisione Egna, in provincia di Bolzano. Il castello di Villa, situato nella omonima località, e il Palais Longo a Egna, che risale addirittura al XVIII secolo, sono due elementi fondamentali della proprietà. Il castello, in particolare, è un edificio di grande suggestione. Si erge, infatti, su una collina a forma conica interamente ricoperta da una vigna disposta in cerchi concentrici. Entrambi gli edifici, comunque, per la loro unicità e storicità sono sotto tutela dei beni culturali fin dal 1949. Oggi la cantina è gestita da Anton von Longo-Liebenstein, appartenente all'ultima generazione della famiglia. La tenuta dispone di oltre 15 ettari di superficie coltivabile e per produrre i proprie vini utilizza esclusivamente le uve provenienti dai propri vigneti. Anton von Longo-Liebenstein è membro dell'Associazione dei Liberi Vignaioli dell'Alto Adige e della FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Quelli di Baron Longo sono vini naturali che si distinguono per finezza, nobiltà ed eleganza.

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La fermentazione e la relativa vinificazione avvengono per 6 mesi su lieviti in botti di acciaio inox a 15 gradi centigradi
Sensazioni	Lo Chardonnay rispecchia il territorio della Bassa Atesina e ne è uno dei vitigni più importanti della regione la cui qualità si riscontra nella tipicità e nella richhezza di gusto. Di colore giallo paglierino, buona sapidità.

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