ACQUISTATO IL .....

# "Stegher" Chardonnay Riserva Alto Adige DOC 2023 2023




## Grande struttura e complessità

Alto Adige DOC Chardonnay Riserva. Stiamo parlando di Stegher, qui proposto da Cantina di Bolzano. In questo caso il versatile vitigno borgognone (ossia originario della Borgogna) cresce sulle colline che circondano la città di Bolzano. Qui i suoli, di antica origine vulcanica, sono composti di porfido e garantiscono allo Chardonnay di giungere a perfetta maturazione, acquisendo una forte personalità. Un vino bianco con un importante potenziale di invecchiamento. Ossia un vino buono e godibile oggi ma anche in grado di continuare a maturare per anni in cantina. Sempre a patto che le condizioni siano quelle giuste, ossia temperatura costante, poca luce ed elevata umidità. Dopo la fase di fermentazione alcolica, Stegher affina per alcuni mesi in barrique e tonneau, dove evolve lentamente fino a raggiungere la bella complessità che lo contraddistingue. Poi, dopo l'imbottigliamento e prima della messa in commercio, resta ancora per un certo periodo in cantina per un ulteriore affinamento in vetro. Colore giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdognoli, questo bianco rivela note decisamente esotiche di ananas, mango e melone, ben integrate con leggeri sentori di vaniglia, certamente dovuti al passaggio in legno. In bocca si dimostra un vino fresco, con una piacevole nota minerale. Grazie alla sua bella struttura e complessità, lo si può tranquillamente abbinare a piatti di pesce o di carne. Ottimo con un arrosto di vitello o tacchino, perfetto con un bel pesce al forno. Il vino è versatile. A noi il compito di sperimentare.

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 Bolxano 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** | Caldi e ripidi pendii porfirici |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | Spalliera |
| **Densità imp.** | 6000 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Alto Adige |
| **Uve** | Chardonnay 100% |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 14 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica e affinamento in barrique e tonneau, ulteriore maturazione in bottiglia |
| **Sensazioni** | Colore: giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdognoli. Bouquet: intense note esotiche di ananas, mango e melone, leggeri sentori di vaniglia. Sapore: acidità sostenuta e ben bilanciata, piacevole nota minerale |

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