



ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Graf Alto Adige DOC 2021

2021

## Vero e proprio fuoriclasse



Questo vitigno è un vero e proprio fuoriclasse, capace di adattarsi praticamente a qualunque condizione, in termini di suoli o di clima, e in ogni caso di dar vita a vini dal carattere inconfondibile. Cantina Merano riesce perfettamente a valorizzare l'ottima materia prima di partenza, dando vita a uno Chardonnay complesso e longevo. Non a caso per produrlo vengono impiegate soltanto le uve maturate su vecchie viti di eccellente qualità, provenienti da vigneti selezionati tra Marleno, Cermes e Lana. La fermentazione alcolica avviene in grandi botti di rovere e acciaio, a cui segue una lenta maturazione sui lieviti con parziale fermentazione malolattica. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con un invitante profumo che richiama l'ananas e le banane. In bocca rivela una buona sapidità e un carattere elegante e armonico. Vino estremamente versatile, sa accompagnare con vera soddisfazione piatti a base di pesce e frutti di mare. Grazie alla sua buona concentrazione, questo Chardonnay di montagna si adatta bene anche ad accompagnare carni bianche e risotti saporiti. Buono oggi, è un vino che garantisce un discreto potenziale di invecchiamento. Ben conservato in cantina, può serenamente maturare per oltre 5 anni.

A volte bastano pochi numeri per capire tutto. Nel caso di Cantina Merano, sede operativa a Marleno, sulle colline che guardano alla città, i numeri sono semplici. Tra 300 e 900, i metri di altezza a cui si trovano i vigneti per godere di perfette esposizioni e di quella benefica escursione termica che ogni buon appassionato di vino ricerca come il sacro Graal. Oltre 1940, le ore di sole annue di cui beneficiano i vigneti da queste parti. E 16, le varietà di uva presenti nei vigneti, da cui si ottengono il 60% di vini rossi (di qualità) e il 40% di bianchi. Di queste varietà, 3 sono autoctone della regione e danno vita a vini dal carattere inconfondibile. Complessivamente la produzione della cantina è di 1,3 milioni di bottiglie all'anno. Il segreto? Il duro lavoro manuale, così in vigneto come in cantina, per garantire una lavorazione attenta e delicata a ogni varietà di uva. In cantina, in particolare, tradizione e innovazione si fondono con competenza, lungimiranza e attenzione. La filosofia che guida ogni scelta è quella del "Less is more", poiché il carattere dell'uva deve essere ancora riconoscibile nel calice di vino.

### La Vigna

**Terreno** porosi derivati, sabbiosi, alta percentuale di ghiaia in collina, argillosi e arricchiti di humus

**Esposizione** Nord Est

**Allevamento** Spalliera con potatura guyot

**Densità imp.** 1000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Alto Adige

**Uve** Chardonnay

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

**Vinificazione** La fermentazione alcolica avviene in grandi botti di rovere ed acciaio, segue la maturazione sui lieviti con una fermentazione malolattica parziale.

**Sensazioni** Di colore giallo paglierino. Profumo di ananas e banane, di buona sapidità. Al palato, lo sviluppo è elegante ed armonico.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821