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 Marlengo, 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 Marlengo, 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821