ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Alto Adige DOC 2025 2025

Chardonnay, morbido e armonico



La Vigna

Terreno Il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente. I terreni leggeri, magri, sabbiosi e argillosi determinano delle rese naturalmente contenute. Il sottosuolo è composto per il 55-60% di roccia quarzifera, con un valore pH leggermente acido.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot e pergola

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 6-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

Sensazioni Colore: giallo paglierino chiaro e scintillante. Profumo: Il bouquet di questo Chardonnay emana sentori di frutta esotica, con note di banana, mela cotogna, frutto della passione, mango e melone, ma anche aromi di melissa. Sapore: Al palato, questo Chardonnay si presenta morbido e armonico, con un leggero aroma di pera, associato a sentori di frutta esotica tropicale. A tutto ciò si aggiunge una lieve nota salata e minerale, che rende questo vino morbido, conferendogli un volume

assai accattivante.

Da vigneti situati tra i 250 e i 350 metri sul livello del mare, Cantina Terlano raccoglie il suo migliore Chardonnay che viene destinato a questa interessante bottiglia. Come da tradizione per la bella cantina altoatesina, la vendemmia è rigorosamente manuale, con una accurata selezione dei grappoli migliori che vengono conferiti nel giro di poche ore nella cantina di vinificazione. Pigiatura delicata e sfecciatura, precedono una lenta fermentazione a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Terminata questa fase, il vino affina per circa 6 o 7 mesi sui propri lieviti fini, sempre in fusti d'acciaio. Questa delicata fase si rivela cruciale per arricchire il vino di aromi e profumi di grande eleganza. Nel bicchiere, infatti, si scopre un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino chiaro e scintillante. Al naso, sentori di frutta esotica, con note tipiche di banana, mela cotogna, frutto della passione, mango e melone. In bocca, invece, si scopre uno Chardonnay piacevolmente morbido e armonico, con un leggero aroma di pera e di frutta esotica tropicale. Su tutto, però, è facile distinguere anche una lieve nota salata e minerale che rende questo vino morbido e accattivante.

Fondata nel 1893, la Cantina di Terlano è una delle cooperative di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige. I suoi 143 soci attuali coltivano 190 ettari di vigneti, dando vita a una produzione annua totale di circa un milione e mezzo di bottiglie, divise in due linee, a cui si aggiungono alcune chicche di grande valore enologico. Nella moderna cantina maturano esclusivamente vini DOC, in particolare bianchi, grazie soprattutto alla nuova area realizzata nel 2009, dove i vini hanno tutto lo spazio necessario per crescere e svilupparsi al meglio. Anche da un punto di vista architettonico la Cantina di Terlano merita una menzione speciale. All'esterno, infatti, parte dell'edificio è stato ricoperto di porfido rosso, la roccia tipica della zona, mentre il tetto della cantina è stato inverdito e ricoperto di viti, integrandosi così nel paesaggio coltivato circostante. L'archivio enologico della cantina rappresenta un unicum in Italia con le sue 100.000 bottiglie dall'annata 1955 ad oggi. La cantina custodisce però anche qualche antico tesoro: alcune bottiglie risalenti all'anno di fondazione!

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