



ACQUISTATO IL

Chardonnay Alto Adige DOC 2022

2022

La purezza dello Chardonnay



Svinando

Si fa presto a dire Chardonnay. Non esiste, infatti, vitigno più versatile e capace di esprimersi alla grande in una moltitudine di varianti. Un'espressione particolarmente interessante è quella proposta qui da Hans Rottensteiner. Vinificato in acciaio per esaltare le caratteristiche varietali, questo piacevole bianco si presenta nel calice di un bel colore giallo luminoso. Al naso si percepiscono soprattutto le note di frutta gialla matura e succosa. In bocca è fresco e piacevolmente beverino. Di buon corpo e giusta acidità, risulta estremamente bilanciato. Perfetto compagno di una cena a base di pesce, non ha problemi anche a reggere il confronto con preparazioni a base di carni bianche.

Non importa che il nome sia di chiare origini tedesche. La cantina Hans Rottensteiner è Altoatesina al 100%, profondamente legata al suo territorio fin dalla sua fondazione nel lontano 1530. Azienda familiare, alla guida della cantina si sono ormai succeduti diverse generazioni di viticoltori. Oggi è Hannes a ricoprire il ruolo di enologo, lasciando che il padre Anton si occupi della vigna. La tenuta si trova vicino a Bolzano, in un fondovalle alpino di grande suggestione. Filari di uva, alberi da frutto e antichi masi. La famiglia Rottensteiner coltiva prevalentemente uve autoctone, come Schiava e Lagrein. Quasi dieci ettari di proprietà, non pochi per la zona, condotti con passione e nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente, a cui si affiancano altri 75 di conferitori locali di fiducia. E se le uve sono di prima qualità, in cantina le più moderne tecnologie enologiche, fanno il resto. I vini della bella azienda Altoatesina sono qui da provare.

La Vigna

Terreno	Porfido sabbioso-limoso
Esposizione	550-650m s.l.m.
Allevamento	Guyot, pergola
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Chardonnay

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 4 anni da oggi

Abbinamento Carne bianca

Vinificazione Un accurato controllo della temperatura in fermentazione seguita dalla maturazione in serbatoi di acciaio, ci dà un vino ricco di aromi varietali con un buon equilibrio tra freschezza ed armonia.

Sensazioni Una notevole corposità si unisce ad un'esaltante eleganza, note fini di frutta (soprattutto pesca) ed una freschezza e vivacità che fa voglia di più.

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