



ACQUISTATO IL

Chardonnay Alto Adige DOC 2019

2019

La freschezza di un vino di montagna



Svinando

Un elegante Chardonnay in purezza che rende giustizia al vitigno di partenza e che rappresenta perfettamente la grande versatilità di questa uva, capace di dar vita a vini di grande qualità in condizioni molto diverse. Questo Alto Adige DOC Chardonnay proposto da Cantina Martini & Sohn ha la freschezza dei vini di montagna e l'immediatezza di un bianco che viene elaborato esclusivamente in acciaio. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, segno inequivocabile della sua natura giovane e vivace. Al naso stupisce per gli aromi, delicatamente fruttati che richiamano la mela verde e gli agrumi, con rimandi anche alla frutta tropicale e alla banana. In bocca, poi, è decisamente secco sapore fresco e vivace. Ritornano le sensazioni di frutta fresca, anche tropicale. Ampio e gratificante, garantisce un finale piacevolmente lungo. Perfetto come aperitivo, è un vino che può essere proposto a tutto pasto, se il menù prevede risotti delicati e piatti a base di pesce.

"Solo la qualità e un servizio impeccabile giustificano l'esistenza di un'azienda a conduzione familiare". La filosofia della Cantina Martini & Sohn è semplice ma determinante in ogni scelta. Fondata nel 1979 dal padre Karl e dal figlio Gabriel, la cantina ha sede a Cornaiano, circondata dai vigneti aziendali. Un luogo magico, dove le uve crescono in condizioni assolutamente inimitabili. Sole e calore, mai eccessivo, si alternano a serate fresche e notti in cui viene voglia di rifugiarsi sotto a un piumone anche in piena estate. In queste condizioni le uve maturano lentamente e si arricchiscono di aromi e profumi. In cantina, a quel punto, basta non rovinare tutto. E per farlo in Martini & Sohn ogni fase viene monitorata con attenzione, per mezzo di rigidi controlli di qualità. Le prime bottiglie, ricordano con orgoglio in azienda, venivano riempite, tappate ed etichettate a mano. Oggi le cose sono molto cambiate, ovviamente in meglio. La cantina è moderna e dotata di tutte le tecnologie del caso. Ma la passione per le cose ben fatte non è certamente cambiata.

La Vigna

Terreno	depositi morenici su porfido
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Sensazioni Lo Chardonnay è un vino bianco molto apprezzato e richiesto, di colore giallo verdognolo, dal profumo delicatamente fruttato e secco, sapore fresco e vivace. Note di ananas, banane, mele, pere e agrumi.

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