



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Chardonnay Alto Adige D.O.C.

UVE:	Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE:	Media collina lungo la Valle dell'Adige e l'Oltreadige
ALTIMETRIA:	350-600 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Diversi, prevalentemente di origine calcarea con buon tenore di scheletro e argilla
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Parte a pergola, parte a spalliera con potatura a Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3000-3500 piante per ettaro per la pergola, 5-6000 per la spalliera
EPOCA DI VENDEMMIA:	Da metà settembre a inizio ottobre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2 anni

Chardonnay



SCHEDA TECNICA

Tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata 17-19°C. L'affinamento avviene in acciaio sui lieviti fino alla fine di gennaio, quando il prodotto viene preparato per essere messo in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il tenue colore giallo paglierino anticipa un bouquet delicato e fresco con sentori di mela golden matura e banana. Al gusto si presenta secco, di buona vena acida con buon corpo e grande piacevolezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con gli antipasti, si presta agevolmente sia a ricette delicate a base di pesce o a piatti di carne bianca leggermente speziati.

