



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 Maso Reiner Alto Adige D.O.C.

UVE:	Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE:	Maso Reiner, sito in località Pochi di Salorno
ALTIMETRIA:	350-400 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Di origine calcarea con buon tenore di argilla, scheletro abbondante e buona presenza di sostanza organica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Parte a pergola, parte a spalliera con potatura a Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	Pergola 3500 ceppi/ha, spalliera 6000
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2-3 anni

Chardonnay Maso Reiner



SCHEDA TECNICA

In bianco con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, parte in acciaio, parte in barriques di rovere francese, dove il vino matura fino alla metà di aprile, quando le masse vengono unite e imbottigliate.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino scarico, profumo fruttato intenso con sentori di banana e ananas, ma anche di miele e vaniglia. Il gusto è pieno, fresco e persistente con una buona armonia ed un leggero retrogusto speziato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con primi piatti con sughi di carni bianche, pesce alla griglia, crostacei in salsa e formaggi saporiti.

