

# Chardonnay

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Uve:</b>	Chardonnay
<b>Zona di produzione:</b>	Media collina lungo la Valle dell'Adige e l'Oltreadige
<b>Altitudine:</b>	350 - 600 mt. s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Diversi, prevalentemente di origine calcarea con buon tenore di scheletro e argilla
<b>Sistema di allevamento:</b>	Parte a pergola, parte a spalliera con potatura a Guyot
<b>Densità dell'impianto:</b>	3.000 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 6.000 per la spalliera
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Metà settembre, inizio ottobre
<b>Grado alcolico:</b>	13,00 % vol.
<b>Temp. di servizio:</b>	8 - 10 °C
<b>Bicchieri consigliati:</b>	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
<b>Durata:</b>	2 anni
<b>Btg per cartone:</b>	6
<b>Formato (cl):</b>	75

## 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 colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli introduce un profumo floreale di glicine e fruttato di mela verde; il gusto è secco, di buona acidità, persistente e delicatamente minerale.

## Abbinamenti gastronomici

Ideale per antipasti leggeri, si accorda ottimamente con pesce di acqua dolce, creme di crostacei e asparagi.

