

Chardonnay Vigna Maso Reiner

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Chardonnay
Zona di produzione:	Maso Reiner, sito in località Pochi di Salorno
Altitudine:	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:	Spalliera con potatura a Guyot
Densità dell'impianto:	Piante/ha 6.000
Epoca di vendemmia:	Metà di settembre
Grado alcolico:	14,00 % vol.
Temp. di servizio:	10 - 12 °C
Bicchieri consigliato:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
Durata:	5 - 6 anni
Btg per cartone:	6
Formato (cl):	75

Scheda tecnica

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione in barriques di rovere francese, dove il vino matura per circa 11 mesi sulle proprie fecce. Dopo l'imbottigliamento che avviene in settembre, il vino sosta almeno 5 mesi prima di essere commercializzato.

Scheda organolettica

Colore giallo dorato, 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.

