

Chardonnay

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Chardonnay
Zona di produzione:	Media collina lungo la Valle dell'Adige e l'Oltreadige
Altitudine:	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:	3.000 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 6.000 per la spalliera
Epoca di vendemmia:	Metà settembre, inizio ottobre
Grado alcolico:	13,00 % vol.
Temp. di servizio:	8 - 10 °C
Bicchieri consigliati:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
Durata:	2 anni
Btg per cartone:	6
Formato (cl):	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.

