



KETTMEIR

CHARDONNAY VIGNA MASO REINER

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE
Chardonnay



GRADO ALCOLICO
14,00 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE
Maso Reiner, sito in località
Pochi di Salorno



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10 - 12 °C



ALTITUDINE
350 - 400 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO
Tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO
Di origine calcarea con buon
tenore di argilla, scheletro
abbondante e buona presenza
di sostanza organica



DURATA
5/6 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con potatura a Guyot



CARTONE
6 bottiglie



DENSITÀ DELL'IMPIANTO
6.000 piante per ettaro



EPOCA DI VENDEMMIA
Metà di settembre



FORMATI
75 cl

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.