



ROTTENSTEINER

CHARDONNAY

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2022
VARIETÀ: Chardonnay (100%)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Pergola/Guyot
TERRENO: porfido sabbioso
RESA: 6.100 l/ha
VINIFICAZIONE: Acciaio
BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000
INVECCHIAMENTO: 2-3 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

VALORI ANALITICI
ACIDITÀ:
6,5 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
1,1 g/l
GRADO ALCOLICO:
14,1% vol

STORIA

Lo Chardonnay, per lunghi anni conosciuto come Pinot Bianco “giallo” e vinificato come Pinot Bianco, nel frattempo ha dimostrato di essere uno di quei vini in grado di sviluppare in Alto Adige un carattere unico.

PROVENIENZA

Cresciuto in vigneti di altitudine media dai 300 ai 500 metri s.l.m., il nostro Chardonnay è proprio un rappresentante tipico per l'Alto Adige.

VINIFICAZIONE

Un accurato controllo della temperatura in fermentazione seguita dalla maturazione in serbatoi di acciaio, ci dà un vino ricco di aromi varietali con un buon equilibrio tra freschezza ed armonia.

DESCRIZIONE

Una notevole corposità si unisce ad un'esaltante eleganza, note fini di frutta (soprattutto pesca) ed una freschezza e vivacità che fa voglia di più. Lo Chardonnay si presta come accompagnatore di pesce, primi elaborati e carne bianca.