

 Italia, Alto Adige

Lo Chardonnay "Altkirch" è un vino bianco che appartiene alla linea più classica realizzata da Colterenzio, con cui la cantina mira a presentare i tratti fondamentali di ciascun vitigno utilizzato. Con questo Chardonnay si ha un bell'impatto con gli aromi fruttati tipici della varietà, che percorrono il palato grazie a una freschezza che incentiva la beva, frutto della grande escursione termica che caratterizza il clima nei vigneti in cui si coltiva l'uva. Un vino bianco molto interessante, che conquista molte critiche positive fra le guide di riferimento e che stupisce anche per l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Questo Chardonnay "Altkirch" nasce dall'utilizzo delle uve in purezza di un vitigno a bacca bianca internazionale fra i più coltivati in tutto il mondo, lo Chardonnay. Le viti di questa varietà, che vengono coltivate seguendo principi di agricoltura biologica, affondano le proprie radici in terreni principalmente caratterizzati da sabbia, con profondi depositi di ghiaia. In vigna le rese vengono tenute intorno ai 70 quintali per ettaro, e gli acini, una volta raccolti e portati nei locali adibiti alla vinificazione della cantina Colterenzio, vengono fatti fermentare alcolicamente a temperatura controllata. Si procede poi con la fase di affinamento, svolto per alcuni mesi sia in acciaio sulle fecce fini, sia in grandi botti di legno.

Vitigno: Chardonnay 100%

Vigneti: Terreni sabbiosi e profondi con depositi ghiaiosi.

Vinificazione: Fermentazione del mosto a temperatura controllata (18°) in acciaio, una piccola parte in grandi botti di legno. Affinamento per alcuni mesi sulle fecce fini.

Descrizione: Eccellente come aperitivo, si abbina al pesce, ad antipasti leggeri freddi e caldi e a vari tipi di pasta e a piatti leggermente speziati a base di carni bianche.

Potenzialità di invecchiamento: 2-3 anni.

Gradazione: 13% vol

Abbinamento: Indicato come aperitivo e per antipasti speziati, pasta con frutti di mare, pesce al forno e preparazione a base di carni bianche.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C.

