

 Italia, Alto Adige

Il 1983 segna l'inizio di una storia di successo a Colterenzio: viene prodotto il primo Chardonnay. Lo Chardonnay since 83 ricorda questo lavoro pionieristico. Un vino armonioso, caratterizzato da aromi di frutta matura con fini note di nocciola e vaniglia e un'acidità perfettamente integrata. Con tutte le restanti uve finora producevamo lo Chardonnay Altkirch. Molte di queste uve sono di qualità estremamente pregiata e così nel 2022 abbiamo vinificato una parte separatamente." Dopo una pressatura delicata, il vino è stato affinato esclusivamente in botti di legno. "A differenza dello Chardonnay Lafóa, per questo vino si utilizzano solo botti di legno di grandi dimensioni. Nello specifico, il vino matura in gran parte in legno grande (35-50 hl) e, per una piccola percentuale, anche in tonneaux usati da 500 litri". Gli ultimi 7 mesi il vino riposa sui lieviti, subendo bâtonnage periodici. Dopo l'imbottigliamento, a maggio, il vino affinerà per un altro mese fino all'inizio di giugno, arrivando infine sul mercato a circa 8 mesi dalla vendemmia.

Vitigno: Chardonnay 100%

Descrizione: Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Note intense di pesca gialla, susina gialla, agrumi maturi e frutta esotica. L'insieme è ricoperto da fini note di nocciola e vaniglia ed equilibrato da un'acidità rotonda e morbida.

Potenzialità di invecchiamento: 5-7 anni.

Abbinamento: Ideale per accompagnare primi piatti saporiti, e secondi a base di pesce e carne bianca.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Vinificazione: Dopo la pressatura soffice, la maggior parte del mosto fermenta in grandi botti di legno (35-50 HL), una parte minore in botti tonneaux (500 L). Dopo circa 7 mesi di affinamento sulle fecce fini di fermentazione, compreso un regolare battonage, il vino viene imbottigliato.

Segue una maturazione in bottiglia di circa 1 mese.

Gradazione: 14% vol.

