



Somereto Chardonnay Alto Adige D.O.C.

Vitigno Chardonnay

Zona di prod. Alto Adige

Altitudine 260 - 380 m

Terreno terreni rossastri e argillosi di roccia calcarea, con stratificazioni di pietra dolomitica bianca.

Resa 100 Q.li per ettaro

Vinificazione fermentazione in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata; maturazione su lievito fine per sei mesi.

Colore giallo paglierino;

Profumo bouquet fruttato ed intenso con sentori di banane mature e frutti tropicali;

Sapore strutturato e armonico con piacevole persistenza.

Residuo 1,7 g/l

Acidità totale 5,8 g/l

Temperatura di serv. 10-12°C

Conservabilità 3-5 anni



LA TUA BOTTEGA E-NOLOGICA