



ALCOL
13% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI
1 g/l

ACIDITÀ
5,25 g/l

"AURUM" CHARDONNAY DOC 2024

Posizione: Cardano e Oberplanitzing

Altitudine: 330 450 m

Terreno: porfido sabbioso profondo, calcare conchilifero
e terreno alterato

Inclinazione: 20-40%

Forma di allevamento: Guyot

Età delle viti: 15-20 anni

Vendemmia: inizio settembre

VINIFICAZIONE

Varietà: 100% Chardonnay

Vinificazione: Le uve vengono raccolte e selezionate accuratamente a mano. Il mosto viene pressato delicatamente e chiarificato mediante sedimentazione naturale delle sostanze torbide. Segue una lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox..

Affinamento: Dopo la fermentazione, una parte del vino matura per 6-7 mesi sui lieviti fini in serbatoi di acciaio inox, mentre un'altra parte viene ulteriormente affinata in barrique per sviluppare aromi delicati e una maggiore complessità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato brillante

Profumo: Questo Chardonnay affascina con aromi esotici come banana, mela cotogna, frutto della passione, mango e melone. Il bouquet è completato da un delicato sentore di melissa.

Sapore: Al palato lo Chardonnay si presenta morbido e armonioso, accompagnato da un tocco di frutta esotica e da una sottile nota salata e minerale. Ciò conferisce al vino una particolare morbidezza e un volume intrigante.

Consigli e abbinamenti: Frutti di mare freschi come granchi crudi e scampi, cremose zuppe di verdure e piatti a base di formaggi delicati, ad esempio canederli al formaggio o pasta.

Consumo consigliato: Fino a 2033

Temperatura di servizio: 10-12 °C