



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

CHARDONNAY

DENOMINAZIONE DEL VINO

Alto Adige Chardonnay DOC

UVE

Chardonnay

AREA DI COLTIVAZIONE

Nella zona della Bassa Atesina e nell'Oltradige le viti di Chardonnay sono coltivate a pergola e a guyot. Le vigne crescono su terreni ghiaiosi e calcarei a 400 – 450 metri sul livello del mare, in aree soleggiate orientate a sud-est.

RACCOLTA & RESA

La raccolta delle uve di Chardonnay avviene tra metà e fine settembre. Dalle uve selezionate a mano vengono ricavati 65 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

Le uve, subito dopo l'arrivo in cantina, vengono pressate delicatamente e fatte fermentare ad una temperatura controllata di 20°C. Successivamente avviene l'affinamento del vino su lieviti in serbatoi d'acciaio inossidabile fino all'imbottigliamento.

DESCRIZIONE DEL VINO

Questo Chardonnay è di colore giallo paglierino chiaro dai riflessi verdognoli e seduce l'olfatto con i suoi aromi fruttati, maturi ed esotici. Al palato eccelle per la sua freschezza delicata e la sua pienezza piacevolmente vigorosa.

ABBINAMENTI

Questo vino bianco è perfetto come aperitivo e si abbina superbamente a svariati antipasti, piatti di pesce e a carni bianche.

