



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Chardonnay

Alto Adige Chardonnay DOC 2025

Giallo paglierino dai riflessi verdi, aromi di frutti esotici. Fresco e corposo.

IL TERROIR

La posizione: 400–450 metri s.l.m.

Il terreno: ghiaioso e calcareo

La vite: sistema a pergola e guyot, in posizioni soleggiate a sud-est

LA RACCOLTA

Vendemmia a mano tra metà e fine settembre

LA VINIFICAZIONE

Pressatura delicata, fermentazione a temperatura controllata (20°C) e affinamento sui lieviti in serbatoi d'acciaio inossidabile

L'ESPERIENZA

Nel bicchiere: colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdi

Al naso: aromi fruttati, maturi ed esotici

Al palato: conquista per la sua raffinata freschezza, l'equilibrio e una consistenza piacevolmente piena e vigorosa

ABBINAMENTI IDEALI...

aperitivo | antipasti leggeri | piatti di pesce | carni bianche

Vitigno: **100% Chardonnay**

2025

Resa: 70 hl/ha

Alc. 13.0 %

Servire a: 10-12 °C

Acidità totale 6.21 g/l

Longevità: 2 - 3 anni

Zuccheri residui 3.3 g/l

