



KETTMEIR

# CHARDONNAY

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE  
Chardonnay



GRADO ALCOLICO  
13,50 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE  
Media collina lungo  
la Valle dell'Adige e l'Oltreadige



TEMPERATURA DI SERVIZIO  
8 - 10 °C



ALTITUDINE  
350 - 500 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO  
Tulipano di medie dimensioni  
a bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO  
Diversi, prevalentemente  
di origine calcarea con buon  
tenore di scheletro e argilla



DURATA  
2/3 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
Parte a pergola, parte a spalliera  
con potatura a Guyot



DENSITÀ DELL'IMPIANTO  
3.000 - 3.500 piante per ettaro  
per la pergola,  
5.000 - 6.000 per la spalliera



CARTONE  
6 bottiglie



EPOCA DI VENDEMMIA  
Metà settembre / inizio ottobre



FORMATI  
75 cl

## SCHEDA TECNICA

Tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata 17-18 °C. L'affinamento avviene in acciaio sui lieviti fino alla fine di gennaio, quando il prodotto viene preparato per essere messo in bottiglia.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Il tenue colore giallo paglierino anticipa un bouquet delicato e fresco con sentori di mela Golden matura e banana. Al gusto si presenta secco, di buona vena acida con buon corpo e grande piacevolezza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con gli antipasti, si presta agevolmente sia a ricette delicate a base di pesce che a piatti di carne bianca leggermente speziati.