

CHARDONNAY

Typ: *Trockener Weißwein*

Gebiet: *Soave Classico*

Rebsorten: *Chardonnay 100%*

EIGENSCHAFTEN DER WEINBERGE

GEMEINDE: Monteforte d'Alpone und San Bonifacio
FLÄCHE: 3 ha
HÖHE: zwischen 50 und 150 M. ü.d.M.
LAGE: Süden / Süd-Westen
NATUR DES BODENS: Basalt lavisch (vulkanisch)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergola
DICHT: 3500 Rebstock /ha
ALTER DER WEINBERGE: >25 Jahre
DURCHSCHNITTSBETRAG: 70 hl / ha

WEINLESE

Von Hand vorgenommen Jährliche Produktion: ca. 30000 Flaschen

WEINHERSTELLUNG

Kelterung und Abbeeren der Trauben. Maischgärung für circa 3 Stunden. Auspressung. Der Most wird kaltstatisch geklärt (Absetzenlassen) für 12 Stunden. Gärung in Stahlfässern. Filtration und Flaschenabfüllung.

EINDRÜCKE

Die Farbe ist intensiv gelb. Herrliches leibhaftiges Aroma. Nase: Intensiver Birnen-Duft und Äpfel Golden. Heftiger Geschmack mit Äpfel, Birnen und Bananen Noten. Frischer und anhaltender Nachgeschmack.

GASTRONOMIE VERBINDUNGEN

Aperitif, Hülsenfrüchte, Languste, natürliche Erdbeeren.

TRINKTEMPERATUR

8 -10 °C

