



CHARDONNAY PETER ZEMMER

Vitigno: Chardonnay – Alto Adige DOC

Provenienza: cresce in tralci bassi su impianti a guyot nei migliori vigneti della piana intorno all'abitato di Cortina s.s.d.v. La posizione favorevole, l'ideale irraggiamento e la buona areazione dei grappoli favoriscono la maturazione di uve di eccellente qualità.

Resa: 70 hl per ettaro

Vinificazione: le uve vengono fatte macerare per alcune ore prima della spremitura per accentuare il profumo fruttato del vino. Vengono poi spremute con cura e i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C.

Caratteristiche organolettiche: vino che offre un ampio carosello di profumi fruttati, intenso, gradevole e di piacevole persistenza.

Colore: giallo verdognolo

Profumo: delicato, tipicamente fruttato, con un sentore di banana e melone

Sapore: secco, fresco, vivace, piacevolmente pieno

Abbinamenti: antipasti, primi piatti e carni bianche

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Tenuta all'invecchiamento: 2 – 3 anni

