CHARDONNAY RISERVA VIGNA CRIVELLI

Vitigno: Chardonnay – Alto Adige DOC

Origine: questo vino di carattere è il frutto del prezioso vitigno che cresce nella Vigna Crivelli in zona Punggl. In questa dislocazione unica e straordinaria il vigneto viene impreziosito dalla presenza di viti impiantate ad alta densità con selezionati cloni di Chardonnay. Favorito da premesse ottimali questo straordinario Chardonnay nasce e giunge a maturazione sui terreni alluvionali di sabbie fini con sedimenti di limo e argille che caratterizzano le pendici dei coni detritici tipici della zona di Magrè s.s.d.v., nella piana della Bassa Atesina. Il microclima favorevole, caratterizzato da un'importante escursione termica fra il giorno e la notte, viene influenzato in maniera decisiva dalle intense brezze della montagna di Favogna e da quelle dell'Ora che, spirando quotidianamente, garantiscono la buona aereazione degli acini. Tutto ciò, unito all'irraggiamento ideale della zona, determina la straordinaria qualità delle uve di questo elegante vitigno.

Resa: 45 hl per ettaro

Vinificazione: i grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati. Le uve vengono fatte brevemente macerare a freddo prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Le uve vengono poi spremute con cura mentre i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere francese (12 mesi) e in botti d'acciaio (6 mesi) che conferiscono a questa riserva armonia e longevità. Prima di emettere questo vino unico nel suo genere e presentato in bottiglie modernissime sul mercato, è necessario un periodo di altri mesi di affinatura in bottiglia. Questo per garantire un prodotto dalle qualità eccezionali.

Caratteristiche organolettiche: alla sua intensità aromatica si accompagna un ricco bouquet che desta l'impressione di trovarsi di fronte ad un vino di straordinaria armonia. Assaggiare questo vino, grazie proprio al suo lungo invecchiamento, regala intense emozioni.

Colore:	da giallo paglierino a giallo oro
Profumo:	bouquet corposo di frutta matura con grande varietà di fragranze (albicocca e frutti tropici). Netto e riconoscibile il legno che ben si amalgama agli altri aromi.
Sapore:	ben strutturato, equilibrato e sapido, con un'acidità peculiare, di grande intensità e piacevolmente rotondo

Abbinamenti: antipasti, secondi di pesce, verdure e carni bianche

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Tenuta all'invecchiamento: 8 – 10 anni

PETER ZEMMER Tenuta | Strada del Vino 24 | 39040 Cortina s.s.d.v. (BZ) | Italia
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com