



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

CHARDONNAY 2020 DOC Alto Adige

Nota di degustazione:



Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli.



Aromi di pane appena tostato e di caffè macinato rapiscono l'olfatto. Sullo sfondo, note aromatiche di agrumi e mela.



Vino corposo con un'acidità fresca e una buona struttura. Il finale convince per la sua piacevole soavità, una buona persistenza, aromi fruttati e tostati e un leggero sentore di brioche.



10-12°C



Periodo di consumo consigliato:

sino a 5 anni

1-3 anni se bevuto come vino bianco giovane. Un ulteriore invecchiamento conferisce una maturazione più spiccata ed evoluta.

Abbinamento:

Si sposa bene con i crostacei, piatti saporiti a base di pasta con frutti di mare o sughi con panna, pollame e carni di vitello.

Vitigno:

100% Chardonnay - diversi cloni

Zona:

Caldaro - Preyhof: 550 m s.l.m. Caldaro - Mitterdorf. Terreno sabbioso-calcareo con ghiaia porfirica e arenaria della Val Gardena.

Sistema di Coltivazione:

Guyot

Resa per ceppo:

1,4 kg - 60 hl/ha

Vinificazione:

Illimpidimento del mosto a basse temperature e fermentazione a temperatura controllata 15-18°C.

Affinamento:

Il 90% di questo vino viene fatto fermentare in botti di acciaio inox mentre il 10% fermenta in barrique. L'aroma raffinato viene conferito dal continuo movimento delle fecce fini (batonage).

Alcool:	13,5 %
Acidità Totale:	6,0 g/l
Zuccheri residui:	1,80 g/l