



Chardonnay Altkirch

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Varietà Chardonnay dell'Alto Adige

Beschreibung:

Con il suo gusto equilibrato, lo Chardonnay "Altkirch" colpisce molti amanti del vino bianco. Al naso si distingue per il suo delicato esotismo, al palato per l'armonia e l'acidità perfettamente integrata. Questa caratteristica è dovuta alla sua maturazione, in quanto la fermentazione del mosto in tini di acciaio inox è seguita da un affinamento sulle fecce fini, che una piccola parte del vino bianco subisce in grandi botti di legno. Con il suo gradevole equilibrio di frutta e sapore, questo tipico Chardonnay si sposa perfettamente con antipasti leggeri di ogni tipo, pesce e carni bianche e vari piatti di pasta.

Degustationsnotiz:

Giallo medio, con riflessi verdi. Note estive al naso aperto, di menta al limone, fiori bianchi e Gravensteiner, con un accenno di pepe bianco. Una delicata dolcezza fruttata sottolinea il palato rotondo e molto fruttato di prugne mirabelle e agrumi, molto succoso ed espressivo; bel finale persistente.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Schreckbichl Colterenzio

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1219225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Altkirch

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.