



STEINHAUS
CHARDONNAY ALTO ADIGE D.O.C.



DENOMINAZIONE

Südtirol - Alto Adige D.O.C.

VITENO

100% Chardonnay.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Verso Ovest a 600 metri s.l.m. in posizione dominante la Val d'Adige.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Di origine morenica con una buona presenza di scheletro.

RESA PER ETTARO

80 q.li.

VENDEMMIA

Manuale in cassette da 20 kg con successiva selezione delle uve migliori.

EPOCA DI RACCOLTA

Da metà settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'attenta raccolta manuale le uve sono sottoposte a due differenti tipi di vinificazione: una parte dell'uva viene pressata intera, delicatamente; segue poi una vinificazione con fermentazione a bassa temperatura parte in acciaio e parte in legno usato (per circa il 33% dell'uva). La restante parte dell'uva, invece, effettua una breve macerazione buccia-mosto in pressa della durata di una notte, seguita da una fermentazione in acciaio. Tutte le partite vengono mantenute separate e lasciate sulle fecce fini fino a ad agosto dell'anno successivo alla vendemmia con costanti batonage. Segue l'affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13% vol.

VISTA

Giallo paglierino.

OLFATTO

Delicatamente floreale con note di banana e agrumato note di pompelmo.

GUSTO

Sapido, minerale, fresco e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo dall'aperitivo e accompagnato piatti a base di pesce, molluschi e crostacei