



**STEINHAUS**

ALTO ADIGE

STEINHAUS

## CHARDONNAY ALTO ADIGE D.O.C.



### DENOMINAZIONE

Südtirol - Alto Adige D.O.C.

### VITIGNO

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