STEINHAUS
ALTO ADIGE

STEINHAUS

ALTO ADIGE D.O.C. CHARDONNAY



DENOMINAZIONE
Südtirol - Alto Adige D.O.C.

VITGNO
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