



MERAN
KELLERER - CANTINA

A.A. CHARDONNAY "FESTIVAL"

Lo Chardonnay è di casa in tutto il mondo. Anche nella zona attorno alla città di Merano questa rinomata varietà di vino bianco trova le migliori condizioni per prosperare. Grazie all'ideale abbinamento delle varie zone geografiche ed altitudini questo vitigno riesce ad esprimere al meglio tutte le sue peculiarità e ricchezze d'aromi.

Un vino bianco che affascina.



LINEA:

Festival



ZONA DI COLTIVAZIONE:

Lagundo, Merano, Scena, Lana, Marlengo
280 - 450m



ETÀ DELLE VITI:

10 - 30 anni



VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il bouquet richiama il profumo di frutti esotici come banana, ananas e mele mature. Armonico, fresco e morbido al palato con un retrogusto persistente.



INVECCHIAMENTO:

3 anni +



ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2020:

ALCOOL: 13,5 %
ACIDITÀ TOTALE: 5,6 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 2,6 g/l



VARIETÀ:

Chardonnay



TERRENI:

sabbiosi, argillosi, arricchiti di humus, granito e gneis



VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi in inox. Fermentazione malolattica parziale. Maturazione sui lieviti per 5 mesi.



ABBINAMENTO:

pesce, frutti di mare, carne (bianca), risotto e Käsenocken (gnocchi di pane e formaggio)



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10 - 12°C