

CHARDONNAY

Alto Adige DOC



NOME	Alto Adige Chardonnay Prackfol DOC
UVE	Chardonnay
ANNATA	2021
RESA PER ETTARO (hl)	56
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	550-650m
PENDENZA (%)	50-70%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
INVECCHIAMENTO (anni)	3-5
CONT. ALCOLICO (vol. %)	14
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	1,3
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	6,0
VALORE pH	3,6
VENDEMMIA	settembre/ottobre

CARATTERE. Giallo dorato brillante . Questo Chardonnay offre un bouquet elegante con profumi di frutta secca e miele e note floreali. Un vino seduce con i suoi aromi fruttati e convince con la sua persistenza e sapidità. Un Chardonnay bello intenso, raffinato ed elegante. Il corpo è piacevole, bello equilibrato, succoso, con un leggero retrogusto minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI. Vino fresco e molto versatile, ottimo compagno di varie paste, carni bianche e pesce in tutte le varianti.

VINIFICAZIONE. Vendemmia manuale e selezione delle uve. Dopo una breve macerazione, e fermentazione lenta a temperatura controllata trascorre un paio di mesi sui lieviti fini e matura in botti di cemento e di acciaio.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09