

## CHARDONNAY FESTIVAL - CLASSIC

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Chardonnay
HERKUNFT:	Algund, Meran, Schenna, Lana, Marling 280 – 450 m
BÖDEN:	Humoser schwach lehmiger Sand, Granit und Gnais
ALTER DER REBEN:	10-30 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

### ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	5,5 g/l
RESTZUCKER:	2,6 g/l

### AUSBAU

Kaltmazeration in der Traubenpresse. Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur. Teilweiser biologischer Säureabbau. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Dieser Chardonnay hat eine lebhaft strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Das Bouquet erinnert an exotische Früchte wie Banane, Ananas und reife Äpfel. Im Mund harmonisch, frisch, sehr weich mit anhaltendem Abgang.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto, Käsenocken.

Serviertemperatur: 12-14°C

## CHARDONNAY FESTIVAL – CLASSIC

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Chardonnay
VIGNETO:	Lana, Lagundo 280-450m
TERRENI:	Terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus, granito e gneis
ETÀ DELLE VITI:	10-30 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

### ANALISI CONTENUTO

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

### VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi in inox. Fermentazione malolattica parziale. Maturazione sui lieviti per 5 mesi.

### 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.

### ABBINAMENT

Ideale con pesce, frutti di mare, carni bianche, risotto e Käsenocken (gnocchi di pane e formaggio).

Temperatura di servizio: 12-14°C

## CHARDONNAY FESTIVAL - CLASSIC

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Chardonnay
VINEYARD:	Algund, Meran, Schenna, Lana, Marling 280-450 m
SOIL:	Humic, slightly loamy sand, granite and gneiss
AGE OF VINES:	10-30 years
SHELF LIFE:	3 years +

### ANALYSIS

ALCOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	5,5 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,6 g/l

### VINIFICATION

Cold maceration for 12 hours. Temperature controlled alcoholic fermentation in small stainless steel tanks. Partial malolactic fermentation. Storage on the fine yeast for 5 months.

### TASTING

This Chardonnay has a vivid straw yellow colour with a green shimmer. The bouquet reminds of exotic fruits as banana, pineapples and mature apples. Harmonious, fresh and very soft on the palate, persistent on the finish.

### WINE & FOOD

Recommended with fish and seafood, white meat, risotto, cheese gnocchi.

Serving temperature: 12-14°C

