



# Meraner - Chardonnay

## Chardonnay

Questo Chardonnay si presenta con un vivace colore giallo paglierino dalle sfumature muschiate. Il bouquet richiama il profumo di frutti esotici come banane, ananas e mele mature. Sapore armonico, fresco, molto morbido e persistente.

#### VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in serbatoi piccoli di inox. Fermentazione malolattica parziale. Segue la maturazione sui lieviti per 6 mesi.

#### LIVELLO DI QUALITA':

DOC Classic

#### VIGNETI:

Merano, Scena, Lagundo 350-550m

#### COLTURA:

Guyot (Controspaliera)

#### ANALISI CONTENUTO:

Alcool 13,50% Vol

Acidità totale 5,80 gr./L

Residuo di zucchero 3,60 gr./L

