



## Südtiroler Chardonnay 2016 DOC

Helle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer; fein-fruchtiges, sortentypisches, duftendes Aroma mit Geruchsnoten von Südfrüchten und reifen Birnen; ausgewogener, kräftiger Körper und reiner Geschmack; frische, lebhaft Säure, der Nachgeschmack hält lange an.

Bei richtiger Lagerung kann dieser Wein die nächsten 2 - 4 Jahre genossen werden.

**Empfohlene Speisen:** als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentieren, Geflügel.

**Lese:** September 2016.

**Bereitung:** Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlfass, danach wurde der Wein ca. 4 Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

**Alkohol:** 13 % Vol. - **Abfüllung:** September 2017

## Chardonnay Alto Adige 2016 DOC

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi; profumo delicato e fruttato, tipico del vitigno con note di frutta esotica e di pera matura; di buon corpo; l'acidità è fresca e vivace, il retrogusto di buona persistenza.

Un invecchiamento corretto permetterà di apprezzare questo vino per i prossimi 2 - 4 anni.

**Abbinamento:** come aperitivo, con antipasti leggeri, pesce, crostacei, pollame.

**Vendemmia:** settembre 2016.

**Vinificazione:** fermentazione alcolica a temperatura controllata e affinamento in Botti di acciaio sul lievito per circa 4 mesi.

**Alcool:** 13 % vol. - **imbottigliato:** settembre 2017