

Chardonnay RESERVE Heideboden 2017

Territorio: Heideboden

Terreno: Terra calda, umida e ghiaiosa. In luoghi inframmezzati da terra nera. L'età delle viti è di 26 anni.

Vinificazione: Raccolta manuale nelle fresche ore del mattino, pressatura soffice con macerazione e chiarificazione per lenta sedimentazione. Fermentazione a temperatura controllata e tranquilla a 17,5°C in vasche d'acciaio e successivo affinamento su lieviti fini con batonnage fino ad agosto 2019. Imbottigliato nell'agosto 2019.

Vino: un Chardonnay molto espressivo. Al naso emana origano, note fruttate di ananas e un po' di salvia. Pieno al palato, con una mineralità straordinaria per la regione. Delicate note di nocciole, sesamo, finocchio e salvia. Archi di frutta, agrumi e frutti di sansa e ancora una volta presentano aromi di erbe nel finale. Una vera e propria porzione di divertimento da bere con classe!
7,0 g/l Zuccheri - 4,3 g/l Acidità - 13,5 % Alcool

Consigli: Antipasti, Ceviche, Pesce e Pollame. Orrimo anche con risotto, frutti di mare e variazioni di formaggio.

Conservazione: almeno fino al 2029, se ben conservato.

“Il vino non si beve soltanto. Si annusa, si osserva, si gusta, si sorseggia e... se ne parla.”

Edoardo VII