



Questo vitigno è originario della Borgogna dove era noto sin dal XIV secolo. Oggi è diffuso in tutto il mondo. Lo Chardonnay cresce nella bassa Valle Isarco dove trova le condizioni climatiche ideali che caratterizzano il suo tipico sapore.

Alto Adige Chardonnay DOC 2009

CANTINA VALLE ISARCO

Loc. Coste 50, 39043 Chiusa - Alto Adige/Italia

P +39 0472 847 553 – F +39 0472 847 521

info@cantinavalleisarco.it – www.cantinavalleisarco.it

VITIGNO Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola o Guyot

RESA MEDIA 100 q/ha

ALCOL 13,5% vol

ACIDITÀ 5,9 g/l

ESTRATTO SECCO 21,8 g/l

ZUCCHERO RESIDUO 2,7 g/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1986

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 25.000 bottiglie

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO 2–3 anni

ZONA DI PRODUZIONE Renon, Fié

ALTIMETRIA 400–500 m

VENDEMMIA fine settembre, manuale

CARATTERISTICHE vino bianco snello, fresco, fruttato

COLORE giallo verdognolo

PROFUMO delicato, caratteristico

SAPORE secco, fresco, vivace, dal gradevole corpo

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10–12 °C

ABBINAMENTI antipasti leggeri, ostriche, frutti di mare, pietanze a base di pesce e carni bianche