

Le Selezioni

doran

alto adige chardonnay 2017 DOC



Annata	2017
Vitigno	Chardonnay
Zona di prod.	Alto Adige
Altitudine	350 - 450 m
Terreno	terreni rossastri e argillosi di roccia calcarea, con stratificazioni di pietra dolomitica bianca.
Resa	40 hl/ha
Vinificazione	fermentazione in tonneau, malolattica e maturazione sui lieviti per 12 mesi in tonneau, assemblaggio e ulteriore affinamento per 3 mesi in acciaio .

Carattere del vino

Colore	giallo paglierino brillante;
Profumo	ricco e complesso; si esprime con aromi di agrumi, pepe bianco, frutta esotica e una delicata nota fumé;
Sapore	complesso e armonico in bocca, acidità equilibrata, con grande corpo e molto persistente.

Gradazione	14,0 %vol.
Residuo	0,8 g/l
Acidità totale	5,9 g/l
Temp. di serv.	10-12°C
Conservabilità	8-10 anni