

Le Selezioni

Doran

Alto Adige Chardonnay Riserva 2018 DOC



Annata	2018
Vitigno	Chardonnay
Zona di prod.	Alto Adige
Altitudine	350 - 500 m
Terreno	terreni 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 alc.	14,0 %
Residuo	0,5 g/l
Acidità totale	6,0 g/l
Temp. di serv.	10-12°C
Conservabilità	8-10 anni