

MURI-GRIES®

ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC 2017

L'INTERNAZIONALE



Abbinamenti

con zuppa al vino, strudel di pasta sfoglia con spinaci e ricotta, ricette di pasta con condimenti leggeri, petto di pollo arrostito su insalata, ricette leggere di pesce...

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Conservabilità: entro 2 anni

Vino

Uve: Chardonnay

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

Odore: fruttato con aromi esotici di banane e agrumi, lieve sentore di fieno essiccato, elegante e fresco

Sapore: consistente e armonico, chiaro e franco, succoso e di pronta beva con morbida pienezza, minerale, retrogusto pieno e fresco

Vigneti

Appiano, 420-500 metri sul livello del mare, terreni ghiaiosi e calcarei con esposizione est-sud, potatura Gujot

Vinificazione

fermentazione del mosto in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata di 19°C per una settimana, affinamento in botti d'acciaio inossidabile

Gradazione alcolica: 13,50 % Vol.

Acidità totale: 6,10 g/l

Zuccheri residui: 2,20 g/l