



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Chardonnay LAFÒA 2018

L'uva di questo Chardonnay deriva da vigneti vecchi con piccola resa. I vigneti crescono su un altopiano a 400-550 m s.l.m. su terreni secchi morenici. Uno Chardonnay strutturato ed elegante con un grande potenziale di invecchiamento.

Descrizione: Di colore giallo paglierino forte, al naso è fruttato, con sentori di noce, mango e melone; una lieve nota di legno rende il vino perfetto nel suo insieme armonico. Potenzialità di invecchiamento: 6-8 anni.

Abbinamento: Eccezionale accompagnato a primi piatti tipici della cucina italiana, al pesce grigliato ed ai crostacei o a carni bianche. Temperatura di servizio: 12-14° C.

Vitigno: Chardonnay, da vecchi impianti a spalliera.

Zona: Vigneti selezionati ad un'altitudine di 400 – 550 m s.l.m.. Zona secca, terreni morenici, sabbiosi, ghiaiosi, di media struttura; microclima fresco con forti escursioni termiche giornaliere.

Resa: 45 hl/ettaro

Vinificazione: Pigiatura soffice del grappolo intero. Fermentazione del mosto in barriques nuove ed usate e parzialmente fermentazione malolattica in legno; segue un periodo di 10 mesi di affinamento sui lieviti fini, accompagnato da regolare batonage. Affinamento in bottiglie per c.a. 6 mesi.

Valori analitici:	Alcol	14%	Vol
	Acidità	5,4	g/l
	Estratto secco	20,7	g/l
	Zuccheri residui	2,8	g/l