

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

CHARDONNAY ALTO ADIGE D.O.C.

Cépages: 100% Chardonnay.

Âge moyen des vignes: 15-20 ans.

Sol: marneux, riche en squelette.

Vendanges: début Septembre.

Vinification: pressage doux et décantation à froid du moût, suivie d'une fermentation en acier inoxydable à basse température contrôlée. Une partie du vin est élevée quelques mois en barriques avec bâtonnages fréquents. Les deux masses sont ensuite assemblées avant la mise en bouteille.

Alcool: 12.5% by vol.

Sucres résiduels: 3 grammes par litre.

Couleur: jaune vif.

Nez: frais et fruité avec des notes de banana, pomme jaune, pêche et agrumes accompagnées d'une pointe de vanilla.

Bouche: fraîche et enveloppante, on retrouve des notes de banane, de pomme jaune, de vanille et de pêche. Dans l'ensemble, il est riche et très persistant.

Accompagnements: entrées et pâtes, volailles et poissons grillés, fromages de tous âges.

Température de service: 10-12 °C / 50-53 °F.

