

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

CHARDONNAY ALTO ADIGE D.O.C.

Vitigni: 100% Chardonnay.

Età media delle vigne: 15-20 anni.

Terreno: marnoso e ricco di scheletro.

Vendemmia: primi di Settembre.

Vinificazione: pressatura delicata e decantazione a freddo del mosto, segue fermentazione in acciaio inox a temperatura bassa controllata. Parte del vino è affinato per qualche mese in barriques con frequenti batonnage. Le due masse sono poi assemblate prima dell'imbottigliamento.

Alcool: 13% vol.

Zucchero: 3 grammi per litro.

Colore: giallo brillante.

Aroma: fresco e fruttato con note di banana, mela gialla, pesca, agrumi e frutta tropicale, accompagnate da una sfumatura di vaniglia.

Palato: fresco ed avvolgente, si ritrovano le note di banana, mela gialla, frutta tropicale, vaniglia e un tocco di pesca. Nel complesso è ricco e molto persistente.

Abbinamento: antipasti e pasta, pollame e pesce alla griglia, formaggi di ogni stagionatura.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

