

Bergmannhof

ALTO ADIGE DOC

CHARDONNAY RISERVA 2017

Vitigno / 100% Chardonnay

Vigneto / Bergmannhof, S. Paolo/Appiano

Terreno / Ghiaioso, argilloso, calcareo con sezioni molto pietrose

Coltivazione / Guyot

Raccolto / 55 hl/ha

Età delle viti / fino a 30 anni

Vendemmia / Manuale ad inizio settembre

Vinificazione / Fermentazione spontanea in parte con le bucce in botte tonneau di quercia, fermentazione malolattica. Affinamento sulle fecce fini per 18 mesi in tonneau e barrique di quercia, imbottigliato agosto 2019.

Bottiglie / 1.700 à 0,75 lt e 20 à 1,5 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 14,2 Vol %

Residuo zuccherino / 1,5 g/l

Acidità / 5,2 g/l

Temperatura di servizio / 10° C

