

## ALTO ADIGE Chardonnay DOC „Chaos“

### Uve

Chardonnay

### Vinificazione

Vendemmia manuale in piccoli contenitori poi trasportati in cantina. La pigiatura avviene delicatamente e la sfecciatura si effettua per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in legno di rovere nuovo con successivo affinamento su fecce fini sempre in rovere.

### Il vino

Colore intenso. Sentori di noci, banana con un tocco di frutta esotica. Al palato fresco e ben strutturato.

Contenuto alcolico	13,50 % Vol.
Acidità totale	5,90 g/L
Zuccheri residui	1,5 g/L

