



Chardonnay

-Maso Thaler-

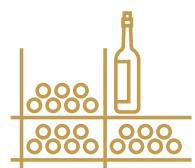


Italia
Alto Adige
Bolzano



VINIFICAZIONE

Circa l'80% viene vinificato in acciaio con controllo della temperatura; il restante 20% in barrique di acacia.



AFFINAMENTO

A seguito della vinificazione avviene l'affinamento per circa 7 mesi, ed infine l'assemblaggio.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Di colore giallo paglierino.



Al naso è delicato con sentori di vaniglia, mandorle, miele e frutta bianca.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

100% Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Fine Settembre-metà Ottobre



Il gusto è dolcemente fruttato, sapido e fresco, con ottima e vitale acidità, supportata da una piacevole vena minerale. Vino lungo sul finale.