

# Chardonnay

-Maso Thaler-

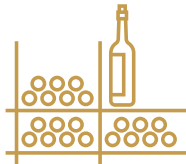


Italia  
Alto Adige  
Bolzano



## 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.



Di colore giallo paglierino.



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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.