



KUPELWIESER



CHARDONNAY "FRITZ"

Vitigno: Chardonnay

Provenienza: cresce in tralci bassi su impianti a *guyot* nei migliori vigneti della piana intorno all'abitato di Cortina s.s.d.v. La posizione favorevole, l'ideale irraggiamento e la buona areazione dei grappoli favoriscono la maturazione di uve di eccellente qualità.

Vinificazione: le uve vengono fatte macerare per alcune ore prima della spremitura per accentuare il profumo fruttato del vino. Esse vengono poi spremute con cura e i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19°C.

Caratteristiche organolettiche: un vino che offre un ampio carosello di profumi fruttati, intenso, gradevole e di piacevole persistenza.

Colore: giallo verdognolo
Profumo: delicato, tipicamente fruttato, con un sentore di banana e melone
Sapore: secco, fresco, vivace, piacevolmente pieno

Abbinamenti: antipasti, primi piatti e carni bianche

Temperatura di servizio: 10 – 12°C

Tenuta all'invecchiamento: 2 – 3 anni