



SÜDTIROLER CHARDONNAY Doc CHARDONNAY DELL'ALTO ADIGE Doc

REBSORTE:
Chardonnay

LAGE:
Überetsch (435 ü.M.S.)

ANBAUFORM:
Guyot (Spaliererziehung) - Pergel

ERTRAG:
100dz/ha

AUSBAU IM KELLER:
Vergärung und Lagerung in Edelstahlfässern mit kontrollierter Temperatur

ERNTE:
Mitte bis Ende September

CHARAKT. EIGENSCHAFTEN:

FARBE:
Hellgelb mit strohfarbenen Reflexen

GERUCH:
Fruchtig mit einem zarten Apfelton

GESCHMACK:
Trocken, elegant und eine gediegene Fülle

SPEISEEMPFEHLUNG:
Vorspeisen, Zwischengerichte, Fischgerichte und Krustentiere

SERVIERTEMPERATUR:
10° - 12° C

ALKOHOL:
13%Vol.

VITIGNO:
Chardonnay

ZONA:
Collina d'Oltradige (435 s.l.m.)

COLTIVAZIONE:
Guyot (spalliera) - pergola

RESA:
ca.100q.li/ettaro

VINIFICAZIONE:
Fermentazione e maturazione in botti di acciaio a temperatura controllata

VENDEMMIA:
Metá – fine settembre

CARATT. ORGANOLETTICHE:

COLORE:
Giallo paglierino

AROMA:
Fruttato con delicato sapore di mela matura

SAPORE:
Gradevolmente secco, limitato tasso di aciditá, fresco al palato

ABBINAMENTI:
Antipasti leggeri, frutti di mare, e carne bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10° - 12° C

GRADO DI SERVIZIO:
13%vol.

GRAPE VARIETY:
Chardonnay

VINEYARD LOCATION:
From the Village Cornaiano(435 m a..s.l.) rolling hills close to Bolzano

VINE-GROWING:
Guyot (the grapevines are trained on vertical wire frame system) and traditionally pergola

YIELD:
70hl/ha(ha=2,47acre)

WINEMAKING:
Fermentation and aging in temperature controlled stainless steel tanks

HARVEST:
Mid to end of September

PROFIL:

COLOUR:
Pale yellow with golden reflexes

AROMA:
Broad aroma of ripe apple and pineapple

FLAVOUR:
Appealing dry, mild acidity, fresh, harmonious and elegant

SERVING RECOMMENDATIONS:
Excellent as aperitif wine, with first courses as soups, fish and poultry dishes

SERVING TEMPERATURE:
50°-54°F

ALCOHOL:
13% by vol.



A N S I T Z

WEGER

39057 Girlan | Cornaiano
Jesuheimstr. | Via Casa di Gesù 17

Tel. +39 0471 662416
Fax. +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it