

Baron Salvadori

NALS MARGREID
— 1932 —

Chardonnay Riserva 2014

PRIVATE RARITIES

Quella del 2014 è stata un'annata fresca. Dopo una vendemmia tardiva a fine settembre, la fermentazione e la maturazione dei mosti di Chardonnay dei vari appezzamenti si sono svolte in tonneau da 500 litri e sono durate 10 mesi.

La storica località vitivinicola di Magrè offre le condizioni ideali per allevare vigneti di Chardonnay. E non solo per il clima caldo della Bassa Atesina. Nei terreni sabbiosi di ghiaia calcarea, ricchi di humus, i nostri Chardonnay sono in grado di manifestare le loro migliori caratteristiche. Le uve maturano su un dolce pendio che arriva a 220 m di altitudine, trovando i presupposti migliori per raggiungere la perfetta maturazione fenolica e rivelare il loro tipico carattere avvolgente.

Il suo complesso aroma, intenso e floreale, sprigiona note fruttate di albicocca matura, ananas e pepe nero. Coltivato nella calda Magrè, su sistemi a spalliera trentennali a elevata densità di impianto, lo **BARON SALVADORI** Chardonnay colpisce per il suo gusto elaborato, ma fresco, per la sua armoniosa pienezza, l'eleganza e la persistenza. Il **BARON SALVADORI** Chardonnay 2014 si abbina meravigliosamente a piatti raffinati della haute cuisine, ad antipasti saporiti, carni bianche e pesce alla griglia.

