



Baron Salvadori

NALS MARGREID
— 1932 —

Chardonnay Riserva

SELECTION

Vitigno

100% Chardonnay

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

220 - 350 m s. l.m.

Esposizione

Sud/sud-est

Territorio

I vigneti sono situati a Magrè, attorno alla tenuta Baron Salvadori, su un dolce pendio tra i 220 e i 350 m di altitudine e con un'esposizione a sud/sud-est. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un contenuto di humus ben arieggiato.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopo la pressatura delle uve intere, il mosto decanta a una temperatura più fresca. La fermentazione successiva avviene in piccole botti di rovere. Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo matura per 12 mesi su lieviti fini e altri 2 anni in bottiglia.

Colore

Giallo paglierino brillante, con riflessi dorati, di bella compattezza

Al naso

Naso nitido, pera Abate, kiwi, intensa traccia speziata sullo sfondo

Al palato

Bocca densa, profonda, sapida e di bella persistenza

Cibi consigliati

Canederli in brodo, tartare di ombrina

Temperatura di servizio

10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%