



Kalk

NALS MARGREID
— 1932 —

Chardonnay

TRADITION

Vitigno

100% Chardonnay

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

220 - 350 m s. l.m.

Esposizione

Sud/sud-est

Territorio

I vigneti del KALK Chardonnay si trovano a Magrè, su un dolce pendio. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un elevato contenuto di humus.

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. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore

Giallo paglierino, di buono spessore

Al naso

Naso fresco, di ananas, frutto della passione, salvia fresca sullo sfondo

Al palato

Denso, di bella sapidità e croccantezza, con spalla acida avvolgente

Cibi consigliati

Pad thai, spätzle allo speck

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%