



# Magred

NALS MARGREID  
— 1932 —

Chardonnay

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, ai piedi di un dolce pendio, tra i 220 e i 350 m di altitudine, con un'esposizione a sud/sud-est. 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. Il mosto fermenta per ca. 3 settimane in botti di legno da 30 hl, dopodiché, il vino nuovo matura per altri 8 mesi su lieviti fini.

## Colore

Giallo paglierino intenso, bella compattezza

## Al naso

Naso di grande pulizia, ananas, melone, frutto della passione, bella nota di erbe aromatiche sullo sfondo

## Al palato

Fresco, ampio, di bella morbidezza e persistenza

## Cibi consigliati

Spaghetti con le vongole, tortelli di pesce spada

## 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%