

Baron Salvadori

NALS MARGREID
— 1932 —

Chardonnay Riserva 2015

PRIVATE RARITIES

Il 2015 è un'annata molto equilibrata, caratterizzata da un clima caldo e asciutto. Le uve sono state raccolte a metà settembre, dopo un lungo periodo di maturazione. La fermentazione e la maturazione dei mosti di Chardonnay dei vari appezzamenti si sono poi 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, 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 esprimere le loro migliori caratteristiche. Le uve maturano su un dolce pendio che arriva a 220 m di altitudine, nelle condizioni ideali per raggiungere la perfetta maturazione fenolica e rivelare il loro tipico carattere avvolgente.

Il complesso aroma di BARON SALVADORI, 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, colpisce per il suo gusto elaborato ma fresco, per la sua armoniosa pienezza, l'eleganza e la persistenza. Il BARON SALVADORI Chardonnay si abbina meravigliosamente a piatti raffinati della haute cuisine, ad antipasti saporiti, carni bianche e pesce alla griglia.

