



**MERAN**  
KELLERER - CANTINA

## A.A. CHARDONNAY "FESTIVAL"

Lo Chardonnay è di casa in tutto il mondo. Anche nella zona attorno alla città di Merano questa rinomata varietà di vino bianco trova le migliori condizioni per prosperare. Grazie all'ideale abbinamento delle varie zone geografiche ed altitudini questo vitigno riesce ad esprimere al meglio tutte le sue peculiarità e ricchezze d'aromi.

Un vino bianco che affascina.



### LINEA:

Festival



### ZONA DI COLTIVAZIONE:

Lagundo, Merano, Scena, Lana, Marleno  
280 - 450m



### ETÀ DELLE VITI:

10 - 30 anni



### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il bouquet richiama il profumo di frutti esotici come banana, ananas e mele mature. Armonico, fresco e morbido al palato con un retrogusto persistente.



### INVECCHIAMENTO:

3 anni +



### ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2019:

ALCOOL: 14,0 %  
ACIDITÀ TOTALE: 5,9 g/l  
ZUCCHERO RESIDUO: 2,5 g/l



### VARIETÀ:

Chardonnay



### TERRENI:

sabbiosi, argillosi, arricchiti di humus, granito e gneis



### VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi in inox. Fermentazione malolattica parziale. Maturazione sui lieviti per 5 mesi.



### ABBINAMENTO:

pesce, frutti di mare, carne (bianca), risotto e Käsenocken (gnocchi di pane e formaggio)



### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12 - 14°C