



## Südtiroler CHARDONNAY PLATT&PIGNAT

*„Der gehaltvolle und milde Begleiter zu  
vielen Fisch- und Geflügelgerichten“*

TRAUBENSORTE: Chardonnay

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs und  
Glazialschotterboden

ERZIEHUNGSFORM: Pergel mit einer Tragrute / Stock

PFLANZDICHTHE: 7000 Stöcke /ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 13 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN: Ausdünnung  
von 15% der Traubenmenge im Juli, teilweises Traubenteilen

ERNTE: Ende September.

VINIFIKATION: Entrappung und schonende Pressung der  
Trauben. Entschleimung des Mostes für 24 Stunden durch  
Sedimentation. Anschließende Vergärung im Edelstahltank bei  
kontrollierter Gärtemperatur von 20 C.

AUSBAU: Im Edelstahltank ohne Säureabbau und bei kühler  
Temperatur; Filtration vor der Abfüllung

FARBE: Grünlich gelb

AROMA: Banane, Ananas

GESCHMACK: Mineralisch, harmonisch, vollmundig