

# AURELL

## CHARDONNAY 2021



Prima annata 2020

### Vigneti:

Zona di provenienza	Caldaro, Appiano
Altitudine	270-400 m s.l.d.m.
Terreno	terreni calcarei
Esposizione	sud-est
Pendenza	10-25 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	primi di settembre

### Annata 2021:

Ad aprile e maggio il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. Anche luglio è stato equilibrato all'inizio; le giornate più calde dell'estate sono arrivate verso la fine del mese. A settembre l'estate sembrava allungarsi, c'erano molte giornate con 30 gradi. Solo negli ultimi giorni un sorprendente fronte freddo ci ha portato un raffreddamento. Ottobre è stato fuori linea in termini di temperatura: mentre la maggior parte degli altri mesi è stata troppo calda, le temperature di ottobre sono state inferiori alla media.

### Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in cisterne d'acciaio inox
Affinamento:	Maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 5 mesi
Imbottigliamento:	3.000 bottiglie a Marzo 2021

### Analisi:

Alcool	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,6 g/l
Acidità	6,4 g/l

### Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati  
Bouquet: aromi leggeri di agrumi, frutta esotica come ananas e banana e pomacee leggere come mela e pera  
Sapore: frutto succoso e cremoso, stimolante freschezza minerale e un piacevole sapore salato al palato  
Potenziale d'invecchiamento: 3 anni  
Temperatura di servizio: 10-12 °C  
Abbinamenti: canederli alla rapa rossa, salmone con purea di pastinaca, formaggio Alto Adige a pasta molle con latte di mucca



Kornell