

AURELL

CHARDONNAY 2022



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 2022:

Il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. L'estate era calda e secca. All'inizio della raccolta delle varietà precoci, un clima caldo e umido ci ha presentato alcune difficoltà. Il clima autunnale ideale da metà settembre ha garantito una maturazione ottimale e lo sviluppo aromatico delle uve. 2022 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in cisterne d'acciaio inox
Affinamento:	Maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 5 mesi
Imbottigliamento:	3.000 bottiglie a Marzo 2023

Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,1 g/l
Acidità	5,8 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