

Bergmannhof

ALTO ADIGE DOC

LINA CHARDONNAY RISERVA 2018

Vitigno / 100% Chardonnay

Vigneto / Bergmannhof, S. Paolo/Appiano

Terreno / Ghiaioso, argilloso, calcareo con sezioni molto pietrose

Coltivazione / Guyot

Raccolto / 65 hl/ha

Età delle viti / fino a 35 anni

Vendemmia / Manuale ad inizio settembre

Vinificazione / Fermentazione spontanea in parte icon le bucce in botte tonneau di quercia, fermentazione malolattica. Affinamento sulle fecce fini per 18 mesi in tonneau e barrique di quercia, imbottigliato maggio 2020.

Bottiglie / 3.000 a 0,75 lt e 25 a 1,5 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 14,20Vol %

Residuo zuccherino / 1,3 g/l

Acidità / 4,9 g/l

Temperatura di servizio / 10°-12°C

