



**SCHMID
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery



CHARDONNAY VORMAS

Vino

Nome	Chardonnay Vormas
Annata	2018
Denominazione	Alto Adige DOC
Linea qualità	Classica
Vitigno	100% Chardonnay
Zona di provenienza	Cortina all'Adige - Bolzano
Coltivazione	Impianti a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Fermentazione acciaio inox, affinamento inox

Descrizione e informazioni

Lo Chardonnay si può considerare un vino conosciuto a livello internazionale, che ha trovato un buon riscontro anche sul territorio altoatesino, sia per la sua coltivazione che per il consumo. Il nostro Chardonnay Vormas, caratterizzato dal classico colore giallo paglierino con riflessi verdi, ha un profumo delicato e fruttato alla mela, e si presenta al palato con un'armonia di frutti esotici, accompagnati da un'acidità fresca e un retrogusto di media persistenza.

Abbinamenti

Si abbina egregiamente a piatti a base di pesce o crostacei, come con molti formaggi non troppo stagionati in modo da non coprire il gusto del vino. La temperatura di servizio consigliata è di 10°.

Dati tecnici

Gradazione alcolica	13% Vol
Zucchero residuo	2,9 g/lit
Acidità totale	5,5 g/lit