

WEINGUT

*J. Hofstätter*

TENUTA



## CHARDONNAY

Piacevole, fresco e fragrante, di colore paglierino con sottili sfumature verdognole, presenta le caratteristiche note di mela golden. La buona acidità, unita ad una solida struttura e ad un gusto persistente, rappresenta le giuste credenziali per puntare sul potenziale evolutivo di questo vino e sulla sua capacità di esprimersi al meglio per almeno due anni dalla vendemmia.

### CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

- Classici

### VITIGNO

Chardonnay

### TERRENO

Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

### VINIFICAZIONE

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono sofficemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti leggeri, pasta e pesce.

### FORMATO DISPONIBILE

