

STURM

Chardonnay Andritz

Il vino del mondo,
con il dono speciale
dell'equilibrio.



uve

chardonnay

13%

grado alcolico

35

anni

età media vigneti

Sturm: struttura e natura.

Sturm: structure and nature.

**INTERNAZIONALE PER DEFINIZIONE,
RAFFINATO PER ESECUZIONE.
LA SUA ASCENDENZA FRANCESE E
L'APPEZZAMENTO INTERNAZIONALE
CI HANNO STIMOLATI NELLA RICERCA
DELL'ELEGANZA. CHARDONNAY È RICCO DI
INFINITE NUANCES, SEMPRE IN EQUILIBRIO
FRA LORO. TENDENZA INNATA AL BELLO
CHE FINISCE PER AVVOLGERTI CON LA
DOLCEZZA DELLA VANIGLIA. IL NOSTRO SA
FARSI MELA MATURA E PIETRA MINERALE.
IN PARTICOLARI ANNATE, SA RENDERSI
INDIMENTICABILE!**

**ANDRITZ È IL LUOGO DELLE ORIGINI E
DELLA MEMORIA, IL PAESE DELLA STIRIA
AUSTRIACA DA CUI I PADRI DEI PADRI SI
MOSSERO, PIÙ DI UN SECOLO FA, PER
METTERE LE LORO RADICI IN COLLIO.**

Segno zodiacale: bilancia.

Colore preferito: arancione.



UVE

Chardonnay

VIGNETO

Età media vigneti: 35 anni

Forma di allevamento della vite: guyot

Momento della vendemmia: inizio settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo per 24 ore. Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (16 - 18°C). L'80% del vino affina in vasche di acciaio per 6 mesi; il restante 20% invece matura in botticelle di rovere francese.

Segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Avvolgente, caldo, minerale. Olfatto intenso e cremoso, con tipici sentori di frutta esotica matura e di crosta di pane. Al gusto è grasso e fresco, corposo ed elegante, con note di agrumi e di vaniglia ben espresse. In bocca presenta una complessità molto decisa ed equilibrata.

ABBINAMENTI

Adatto con antipasti e primi piatti importanti sia di pesce che di carne. Ottimo con formaggi stagionati e zuppe di pesce.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 12°C

GRADO ALCOLICO: 13% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l

S T U R M