

S T U R M

# Chardonnay Andritz

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



**uve**

chardonnay

**13,5%**

grado alcolico

**35**

anni

età media vigneti

**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:** 13,5% vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,60 g/l

**S T U R M**