



Chardonnay 2014 Mitterberg IGP

0,75 L Drehverschluss *tappo a vite* Stelvin Lux+

Ein unkonventioneller Weißwein mit viel Farbe, Ausdruck und Kraft, wie ein Rotwein produziert, Maischegärung, 100 % neues Holzfass

un vino bianco non convenzionale con molto colore, espressivo, prodotto come un vino rosso con fermentazione sulle bucce e al 100 % in piccole nuove botti di legno

Alkohol *gradazione alcolica* 13,0 % vol
Restzucker *zuccheri residui* 2,5 g/l
Gesamtsäure *acidità totale* 4,5 g/l

Herkunft: Salurn, 210 m.ü.d.M., klassische Weißweinlage an der Salurner Klause

Origine: Salorno, 210 m.s.l.m., zona classica da vini bianchi in mezzo alla Chiusa di Salorno

Maischegärung und malolaktische Gärung im neuen Barriquefass, Lagerung auf der Feinhefe 12 Monate

Fermentazione sulle bucce malolattica in barrique nuova, affinamento sui lieviti 12 mesi

Serviertemperatur *temperatura di servizio* 10-12 °C

PARDELLERHOF MONTIN

Weingut mit Detailverkauf | azienda vitivinicola con vendita al dettaglio

wo der Wein erzählt | dove il vino racconta

Mitterterzerstraße 15 Via Terzo di Mezzo; I-39020 Marling | Marleno (BZ)
Mobile: +39 339 1771577 | Tel./Fax: +39 0473 492575
info@pardellerhof-montin.it

www.pardellerhof-montin.it | www.facebook.com/pardellerhof.montin