



## CHARDONNAY LISON PRAMAGGIORE

Denominazione di Origine Controllata

**WEINTYP:** Stiller Weißwein

**REBSORTE:** Chardonnay 100%

**ANBAUGEBIET:** Pramaggiore, eigene Weinberge

**LAGE:** 25-40 m ü. d. M.

**ART DES TERROIRS:** Mittlere Dichte, tonhaltig

**REBERZIEHUNG:** Guyot

**STOCKDICHTE:** 4.500 Rebstöcke pro Hektar

**TRAUBENERTRAG:** 8.000 kg pro Hektar

**VINIFIKATION:** Manuelle Weinlese in der ersten September-Dekade. Es folgt eine kurze Mazeration vor der Gärung bei kontrollierter Temperatur. Der erhaltene Most wird in Edelstahl tanks gefüllt, in denen er bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C auf sorgfältig ausgewählten Hefen weitere 10 Tage vergoren wird. Der erhaltene Wein wird in Fässer aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 700 Litern gefüllt, in denen er bis zur Flaschenabfüllung reift. Es folgt eine dreimonatige Ruhezeit in der Flasche.

**CHARAKTERISIERUNG:** Strohgelbe Farbe, die im Laufe der Veredelung kräftigere Nuancen annimmt. Wein von natürlicher und beispielloser Eleganz. Sein Duft erinnert an Blüten und weißfleischiges Obst mit angenehmen Vanille-Noten. Sein Geschmack ist harmonisch, stark, mineralisch und erfreulich langanhaltend.

**GENUSSEMPFEHLUNG:** Weißwein, der auf einzigartige Weise Kraft und Eleganz verbindet. Er passt gut zu geschmackvollen Vorspeisen, Meeresfrüchte-Risotto, leichten Fischgerichten und hellem Fleisch.

**ALKOHOLGEHALT:** 14.0% Vol.

**TRINKTEMPERATUR:** 10-12 °C

**LAGERUNG:** 3/4 Jahre

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6

**FORMAT (CL):** 75