

# Südtiroler CHARDONNAY PLATT&PIGNAT

*„Der gehaltvolle und milde Begleiter  
zu vielen Fisch- und Geflügelgerichten“*



TRAUBENSORTE: Chardonnay

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs und Glazialschotterboden

ERZIEHUNGSFORM: Pergel mit einer Tragrute pro Stock

PFLANZDICHTHE: 7.000 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 13 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:  
Ausdünnung der Traubenmenge im Juli, teilweises  
Traubenteilen

ERNTE: Ende September

VINIFIKATION: Entrappung und schonende Pressung der  
Trauben; Entschleimung des Mostes für 24 Stunden durch  
Sedimentation; anschließende Vergärung im Edelstahltank bei  
kontrollierter Gärtemperatur von 20 °C

AUSBAU: Im Edelstahltank und Eichenholzfässern ohne  
Säureabbau und bei kühler Temperatur; Filtration vor der  
Abfüllung

FARBE: Grünliches gelb

AROMA: Banane, Ananas

GESCHMACK: Mineralisch, harmonisch, vollmundig