

DRINKS.

Cantina Colterenzio Chardonnay Altkirch DOC 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408142
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Trentin-Haut-Adige
Embouteilleur	Cantina Colterenzio, Weinstraße 8, 39057 Giran / Epan, Italia
Marque	Colterenzio
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Bouquet fruité avec de la mangue, de l'ananas, de la pomme verte, de la poire, des agrumes, du bois de chêne, du beurre et des minéraux.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2019
En accord avec	entrées, Apéro, charcuterie, poissons & fruits de mer, fromages, pizzas & pâtes, viandes blanches

Description

Le domaine viticole Schreckbichl, également connu sous le nom de Cantina Colterenzio, est situé dans la région bilingue du Tyrol du Sud. Fondée en 1960, la coopérative compte 300 viticulteurs parmi ses membres, qui se consacrent à temps plein ou à temps partiel aux vignobles associés. La plupart des vignobles sont situés près de la municipalité d'Appiano, sur la route des vins. Ils couvrent une superficie totale de 300 hectares et se situent entre 230 et 650 m au-dessus du niveau de la mer. Sur les 14 cépages cultivés, 65% sont des variétés de vin blanc, dont le Chardonnay. Ce cépage, très répandu dans le monde entier, a été créé par croisement naturel en Bourgogne et c'est la France qui en cultive la majeure partie. Ceci dit, il existe également de grandes surfaces cultivées aux États-Unis, en Australie et en Italie. Pour le compte du vin Chardonnay Altkirch DOC, les raisins sont cultivés sur des sols sablonneux et profonds, qui se sont développés sur des dépôts de gravier. Les baies fraîchement récoltées sont d'abord amenées au point de réception des raisins, où elles sont triées, partiellement égrappées, écrasées et pressées en moût. La fermentation se déroule dans des cuves en acier inoxydable. Ensuite, le maître de chai Martin Lemayr entre en jeu: il s'occupe de la maturation sur levure fine, qui dure plusieurs mois. Le Chardonnay de couleur jaune clair se marie bien avec les entrées, les pâtes, le poisson, les crustacés, le fromage, la charcuterie et la viande blanche. Son potentiel de vieillissement est de deux à trois ans.