



## Chardonnay Kreuth 2024

CHF 24.90 | 10 cl = CHF 3.32

Lo Chardonnay Kreuth colpisce per l'acidità equilibrata, la struttura cremosa e l'elegante gioco di aromi. Grazie alla sua complessità e alla sua nota minerale, questo potente Chardonnay della zona DOC di Terlano ha una grande longevità.

|                             |                                                                    |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Produttore                  | Terlan                                                             |
| Categoria                   | Vino bianco                                                        |
| Paese                       | Italia                                                             |
| Regione                     | Südtirol                                                           |
| Classificazione             | DOC                                                                |
| Annata                      | 2024                                                               |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                                                              |
| Gradazione alcolica         | 13.5 %                                                             |
| Temperatura di degustazione | 12° - 14°                                                          |
| Invecchiamento              | fino a 2034                                                        |
| Vitigni                     | Chardonnay                                                         |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                                   |
| Numero articolo             | 322887                                                             |
| Adatto a                    | Carne di vitello, Pesce, Piatti a base di asparagi, Piatti leggeri |



### Vinificazione

Vendemmia e selezione manuale delle uve; pressatura soffice e chiarificazione del mosto per sedimentazione naturale delle fecce. Fermentazione lenta a temperatura controllata. Parziale riduzione dell'acidità e affinamento per 10 mesi sulle fecce fini in parte in acciaio inox (50%), in parte in botti di legno (50%).

### Terroir

Le imponenti cime delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle aspre correnti atlantiche a nord, mentre a sud il territorio è caratterizzato da influenze mediterranee. Ciò comporta grandi differenze di temperatura tra il giorno e la notte, che garantiscono un'elegante maturazione.

### Storia





Longevità, complessità e carattere: sono queste le caratteristiche principali che contraddistinguono i vini della Cantina di Terlano. Ciò è dovuto principalmente all'elevata mineralità del terreno di Terlano, che conferisce ai vini una freschezza e una stabilità durature che li rendono unici. La cantina è stata fondata nel 1893, quando 24 viticoltori si unirono per produrre e distribuire vino insieme. Oggi la cantina conta 143 soci con una superficie coltivata di 165 ettari. Ciò la rende una delle aziende più piccole della regione.

