SCHMID OBERRAUTNER
Weingut | Tenuta | Winery

CHARDONNAY “VILLA SCHMID”

Vino

Nome	Chardonnay
Menzione	Villa Schmid
Denominazione	Alto Adige DOC
Linea qualità	Villa Schmid
Vitigno	100% Chardonnay
Zona di provenienza	Cortina a.A.
Coltivazione	Sistema a spaliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Fermentazione in barrique ed affinamento 25% in barrique e 75% in legno secolare

Descrizione e informazioni

Il classico Chardonnay viene presentato qui sotto vesti diverse grazie a una vinificazione particolare, identificata dalla cantina Schmid Oberrautner con il termine “Villa Schmid”. Le uve bianche vengono infatti lasciate fermentare in botti barrique e finendo la procedura con l’affinamento del vino in tini di legno secolare e barrique. Lo Chardonnay che ne esce è un vino dal colore giallo acceso, un profumo di pera e vaniglia donatogli dall’affinamento in barrique e un sapore fruttato, lungo e persistente in bocca.

Abbinamenti

Sia i piatti mediterranei a base di pesce, che pietanze aromatiche, sono il giusto compagno per questo vino bianco. La temperatura di servizio consigliata è di 10°.