



**SCHMID  
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery



## CHARDONNAY "VILLA SCHMID"

### Vino

<b>Nome</b>	Chardonnay Villa Schmid
<b>Annata</b>	2017
<b>Denominazione</b>	Alto Adige DOC
<b>Linea qualità</b>	Villa Schmid
<b>Vitigno</b>	100% Chardonnay
<b>Zona di provenienza</b>	Alto Adige - Bolzano
<b>Coltivazione</b>	Sistema a spaliera
<b>Vendemmia</b>	Manuale
<b>Affinamento</b>	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°.

### Dati tecnici

<b>Gradazione alcolica</b>	13,5 %Vol
<b>Zucchero residuo</b>	3,7 g/lit
<b>Acidità totale</b>	5,7 g/lit