

Alta Vista

CHARDONNAY PREMIUM

NOTE GENERALI

Tipologia Mendoza

Zona produttiva Valle de Uco, Mendoza

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo di origine alluvionale, ricco di detriti e argilla. 1000 metri slm

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Le uve vengono vendemmiate a marzo. I grappoli interi vengono pressati per accelerare la separazione solido-liquido, e per ridurre l'amarezza e la durezza dei tannini. Macerazione pellicolare pre-fermentata da 2 a 4 ore per il 30% del vino fermentato in barrique. Fermentazione malolattica solo per il 30% in barrique per ottenere complessità e stabilità microbiologica, 30% battonage del vino in barrique di rovere francese di media tostatura per 6 mesi per ricercare la complessità aromatica. Infine, è chiarificato, filtrato e imbottigliato.

Invecchiamento Trascorre 7 mesi in affinamento in botti di rovere americano (40%) e 60% in botti rovere francese mediamente tostate con battonage. Poi in bottiglia per altri 4 mesi per aumentare la complessità degli aromi e della struttura.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido, luminoso, con riflessi pallidi giallo-oro pallido.

Profumo Un vino fresco e vivace con aromi di fiori e frutta bianca, come ananas. Grazie all'affinamento nelle botti e sui lieviti, delicate note di pane tostato e nocciola riempiono questo vino pregiato.

Sapore Al palato è oleoso, caratterizzato da buona acidità, volume e persistenza.

Abbinamenti Perfetto per accompagnare antipasti, piatti di pesce e frutti di mare, grill e carni bianche.



MENDOZA / ARGENTINA



ANNO DI FONDAZIONE | 1899



VITIGNI | MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON, TORRONTÉS,
CHARDONNAY

