

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Bessererhof

**NOME DEL VINO**  
Bessererhof Chardonnay Riserva

**DENOMINAZIONE**  
Alto Adige Chardonnay Riserva  
Doc

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Trentino-Alto Adige

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Fiè allo Sciliar/Völs am Schlern (BZ)

**VINIFICAZIONE**  
L'uva viene torchiata delicatamente dopo una breve fase di macerazione. In seguito il mosto viene fermentato in botti di legno da 500 litri (1/3 legno nuovo). Dopo la fermentazione malolattica segue la maturazione sulle fecce per 12 mesi. Seguono un anno di affinamento in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**AFFINAMENTO**  
affina nel tonau per 12 mesi; 12 mesi nel acciaio; 3 mesi nella bottiglia

**VITIGNO/I**  
100% Chardonnay

**ALLEVAMENTO**  
Gojo

**ESPOSIZIONE**  
Ovest

**ALTITUDINE**  
450

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
20

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Dolomiti

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
inizio ottobre

**ETTARI VITATI**  
1

**RESA PER ETTARO**  
7000-8000kg/ha

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Mair Hannes

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
14 - 16°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
9000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
T591