



CHARDONNAY DOC  
ALTO ADIGE RISERVA 2017

# Seppelaia

*La punta di diamante del nostro vigneto. Il nome è una piccola provocazione: un'interazione del nome del proprietario e preso in prestito dai grandi nomi dei Supertuscans.*

*Questo Chardonnay, rigorosamente limitato, prospera su un pendio terrazzato che degrada a sud-ovest. Attraverso il leggero terreno di porfido e granito, qui crescono piccoli grappoli d'uva ricci, che prosperano in ombra parziale fino a completa maturazione. Durante la vendemmia le uve vengono di nuovo rigorosamente selezionate.*

 Vitigno: Chardonnay

 Maturità: 2020 - 2030

 Alcool: 14 % vol.

 Temperatura di servizio: ca. 12°C

 Affinamento: piccolo legno

 Resa: 45 hl/ha

 Acidità: 5 g/l  
Zucchero residuo: 1,5 g/l

## VINIFICAZIONE

L'uva piccola viene messa intera nel torchio e pressata delicatamente per diverse ore. La fermentazione avviene al 100% in botti di legno con una capacità di 500 e 225l. Dopo la fermentazione, il vino giovane subisce una riduzione biologica dell'acido. Dopo un anno di stoccaggio in botti di legno, le botti vengono assemblate e conservate in serbatoi di acciaio per altri 10 mesi prima dell'imbottigliamento. Solo dopo almeno due anni il vino viene messo in vendita.