



Cantine di Ora

Chardonnay Alto Adige DOC

Vinificazione

Le uve vengono pressate delicatamente per ottenere il mosto, che viene poi vinificato in bianco in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra 16° e 18°C. Successivamente il vino affronta i processi di affinamento e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento a freddo.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino; al naso emergono le tipiche note del Chardonnay, come vaniglia, frutta tropicale e fiori gialli. Al palato risulta pieno e persistente, con un equilibrio armonioso tra struttura e acidità.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo e ideale in accompagnamento a primi piatti, pietanze di pesce e carni bianche.



Chardonnay



Alto Adige



8-10 °C



**Alcol: 13%
Zuccheri: 4 g/l**