

# JOSEF BRIGL

## Linea superiore

### **ALTO ADIGE** **CHARDONNAY** *Seduction*

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**VITIGNO:** Chardonnay

**ANNATA:** 2018

**VIGNETI:** le uve provengono dalle colline di Cornaiano ad un'altezza di 450 m da terreni calcarei e ghiaiosi.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura delicata e fermentazione a temperatura controllata in acciaio e in Barrique. Segue fermentazione malolattica e affinamento per 10 mesi sui lieviti fini e ulteriori 4 mesi di affinamento in acciaio.

**CARATTERISTICHE:** colore giallo intenso con profumi di vaniglia e di frutta tropicale con piacevoli note agrumate. In bocca fragrante e persistente con una piacevole acidità.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** piatti importanti di pesce e crostacei. Ottimo anche come aperitivo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 – 14° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 2 - 5 anni

**ANALISI:**

alcol: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 5,5 g/l

residuo zuccheri: ca. 1,5 g/l



JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola  
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3  
Tel. 0471/662419 - Fax 0471/660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com