

"Santa Margherita" Chardonnay "Vigneti delle Dolomiti" IGT



Name: "Santa Margherita" Chardonnay "Vigneti delle Dolomiti" IGT

Artikel Nr.: 2226

Hersteller: Santa Margherita

Herkunft: Italien Region: Trentino

Rebsorte: 100% Chardonnay

Farbe / Art: weiß Geschmack: trocken Inhalt: 0.75 Liter Jahrgang: 2023 Enthält: Sulfite Alkoholgehalt:

Beschreibung: Ein lebhafter, fruchtiger Wein mit zartem Duft nach reifen Äpfeln und zarten Andeutungen von Honig. Am Gaumen

harmonisch und nachhaltig, mit feiner Frucht und angemessener Säure, bleibend im Abgang!

Herstellung: Die Reben stehen auf Höhen von ca. 150-400 Metern über dem Meeresspiegel auf mittelschweren, skelettierten

Flussschwemmböden im Trentino sowie vorwiegend auf Kalkböden in Südtirol. Sie werden vor allem in der Trentiner Pergel oder nach Kordon erzogen, bei einer Pflanzdichte von 2.000-4.000 Rebstöcken pro Hektar. Nach der Ernte Ende August / Anfang September werden die Trauben sanft gepresst und einer temperaturkontrollierten

Gärung unterzogen. Dieser Wein wird jung und frisch im der Ernte folgenden Frühjahr abgefüllt und zur

Vermarktung freigegeben.

Hersteller-Im Jahr 1935 gründete der geniale und weitsichtige Geschäftsmann Gaetano Marzotto das Weingut Santa information:

Margherita, benannt nach seiner früh verstorbenen Frau Margherita. Er setzte konsequent auf die

qualitätsorientierte Weinproduktion aus traditionellen Rebsorten mit moderner Kellertechnik auf noch frisch erschlossenen Böden des Venetos und des Trentino-Alto Adiges. Santa Margherita war das erste Weingut, das die ins Rötliche gehenden Trauben der Rebsorte Pinot Grigio reinsortig als Weißwein vinifzierte. Die Familie der Marzottos leitet auch heute noch die Geschicke des Betriebs und steht für anspruchsvolle und verlässliche Top-

Qualitäten über Jahrgänge hinweg.

Servier-Exzellent als Aperitif oder als Begleiter zu leichten Mahlzeiten wie Sommersalaten oder frischer Pasta auf

empfehlung: vegetarischer oder Fischbasis. Ebenso fein zu frischer Rohkost und zu Risotto mit Meeresfrüchten. Empfohlene

Trinktemperatur ca. 9°C.

Analysewerte: Alkoholgehalt: 12,5%

> Restzucker: 2,1 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l

Lagerfähigkeit: ca. 2-3 Jahre