

"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:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
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-information:	Im Jahr 1935 gründete der geniale und weitsichtige Geschäftsmann Gaetano Marzotto das Weingut Santa 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 vinifizierte. Die Familie der Marzottos leitet auch heute noch die Geschicke des Betriebs und steht für anspruchsvolle und verlässliche Top-Qualitäten über Jahrgänge hinweg.
Servier-empfehlung:	Exzellent als Aperitif oder als Begleiter zu leichten Mahlzeiten wie Sommersalaten oder frischer Pasta auf 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