

josmoar



Pfaffenegg Chardonnay

Vigneti delle Dolomiti IGT

VITIGNO Chardonnay

ANNATA Una vendemmia tardiva, insieme ad un clima stabile hanno contribuito a una maturazione ottimale dei grappoli. Grazie alle alte escursioni termiche tra giorno e notte, si è potuto sviluppare molto gusto. La posizione elevata del vigneto ha permesso di evitare gli eventi atmosferici anomali che, rispetto alle posizioni più basse, qui si verificano meno di frequente. Nelle prime settimane di ottobre, i grappoli sono stati pigiati in una condizione perfetta e con un ricco aroma.

POSIZIONE Le vigne si trovano nel comune di Castelbello, in Val Venosta, ad un'altitudine di 600 m sul livello del mare, rivolte a sud-est. Il terreno è composto da paragneiss, marmi e ardesia mica calcarea.

VINIFICAZIONE Il raccolto avviene nelle prime ore del mattino. I grappoli vengono subito lavorati in cantina e pigiati delicatamente. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio e in botti di rovere, usati ad una temperatura controllata.

MATURAZIONE Conservazione in parte in serbatoio di acciaio e in parte in barili.

COLORE Giallo paglia brillante con riflessi verdi.

AROMA Fresco bouquet di fiori bianchi con note di frutti tropicali come ananas e banana.

GUSTO Corposo e cremoso al palato, sostenuto da una gradevole struttura minerale.

RACCOMANDAZIONI Adatto come aperitivo, per antipasti freddi e caldi, ma anche ideale con i piatti di pesce.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO 2-3 anni

CERTIFICAZIONE Vigneti delle Dolomiti IGT

ANNATA 2024

GRADAZIONE ALCOLICA 13 %

ACIDITÀ 6,5 g/l

ZUCCHERI RESIDUI 1,0 g/l

TENUTA JOSMOAR

Sebastian Tonner | Via Romana 18 | Frazione Colsano/Castelbello/Alto Adige

T. +39 333 18 484 07 | info@josmoar.it | www.josmoar.it



RACCOLTA DIFFERENZIATA Bottiglia: GL71 | vetro verde | raccolta vetro, Tappo: C/ALU90 | Tappo vite (Stelvin) raccolta alluminio e metalli, Scatola: PAP20-21 cartone | raccolta carta; Verifica la disposizione del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.