



CHARDONNAY “PLON”

Il vitigno: La cantina Kollerhof, fondamentale produttrice di Pinot Nero, cercava da tempo un vigneto di Chardonnay, vitigno anch'esso di origine borgognona. Finalmente si è trovato quello che si cercava: una parcella con suolo calcareo, ideale per la varietà, a sud del lago di Caldaro. Nel 2019, la vecchia pergola è stata sostituita con un moderno sistema di allevamento a Guyot, impiantando 3.000 barbatelle di un clone a grappolo spargolo (528/Fercal) adatto a produrre un vino di alta qualità. Nel 2021 la prima raccolta, in quantità estremamente ridotta, che ha dato luogo alla produzione di alcune centinaia di bottiglie di vino.

La vinificazione: Pigiadiraspatura dei grappoli con successiva criomacerazione sulle bucce di circa 10 ore. Dopo la fermentazione è seguito un affinamento in acciaio sulle fecce fini per alcuni mesi ed infine l'imbottigliamento.

Il vino: È caratterizzato da un colore giallo paglierino. Al naso si apre con un bouquet di frutta matura, arricchito da leggere note vanigliate. Al palato si presenta potente, minerale e di ottima persistenza.

Le raccomandazioni: Servito a 8° - 10° si può abbinare a diversi primi piatti ed è ideale con le carni bianche. Si consiglia di bere lo Chardonnay Kollerhof nei primi quattro o cinque anni dopo l'imbottigliamento. Avrà comunque vita più lunga se ben conservato.

