

ALTO ADIGE DOC

CHARDONNAY

2024



LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il nostro Chardonnay si presenta giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Al naso il bouquet è fruttato e sprigiona aromi esotici di banana e agrumi accompagnati da note di fieno secco: meravigliosamente elegante e fresco. Al palato è ricco ed equilibrato, diretto e pulito, succulento e beverino grazie al gusto rotondo e pieno. Un vino minerale dal finale ampio e fresco.

Da servire fresco in abbinamento a primi piatti di pasta leggeri, insalata di pollo e a delicati piatti di pesce. Si esprime al meglio se bevuto entro 3 anni.

Gradazione alcolica: 13,30 % vol.

Acidità: 6,00 g/l

Residuo zuccherino: 1,40 g/l

L'internazionale.
Un vino fresco
e leggero, per un
brindisi rilassante.

IN VIGNA

Questo vino corroborante cresce nei vigneti del soleggiato altopiano nel comune di Appiano tra i 420 e i 500 m s.l.m. su filari con esposizione a sud-est coltivati nei migliori terreni di ghiaia calcarea.

IN CANTINA

Dopo una settimana di fermentazione alla temperatura controllata di 19°C in acciaio inox, il vino affina in serbatoi di acciaio inox.

MURI-GRIES

TENUTA | CANTINA CONVENTO



MURI-GRIES Vanta una tradizione vinicola centenaria: i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

WWW.MURI-GRIES.COM