



Alto Adige Bianco DOC "Beyond the Clouds"

Chardonnay in prevalenza per questo uvaggio. Le uve provenienti dai nostri due "single vineyards", determinano la data della raccolta. La cui percentuale delle Uve di Beyond the Clouds, può variare leggermente da anno in anno. Essendo un uvaggio, la raccolta e la lavorazione di tutte le uve avviene insieme e nello stesso giorno. Dopo la fermentazione si esegue settimanalmente un "battonage" per circa 3 mesi. Il vino matura nelle barrique francesi per ca. 10 mesi e segue un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Giallo brillante intenso, la cuvée "Beyond the Clouds" è un vino complesso già al naso, dove troviamo sfumature aromatiche di frutta esotica come l'ananas, note floreali di petali di rosa, e sentori di note tostate. Complesso e raffinato, colpisce al palato con la sua struttura corposa, la cremosa morbidezza e la fresca sapidità, accompagnata nel lungo e persistente finale da eleganti e tenui sentori barricati.

Indicazioni:

Vino da Grandi Occasioni, dà il meglio di sé dopo tre anni ma è Longevo molto più di alcuni Grandi Vini Rossi.

Abbinamenti:

Pesce "sostanzioso" e complesso come preparazione, formaggi e piatti a base di carni bianche.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Prevalenza di Chardonnay, (il resto è un segreto!)
Nazione:	Italia
Denominazione:	Alto Adige DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d' invecchiamento 3 / 15 anni
Temperatura di servizio:	13°C
Premi e riconoscimenti:	2008 "5 grappoli" Bibenda-Duemilavini AIS; 2011 Luca Maroni 96 p; 2012 Luca Maroni 95p