



NICOLUSSI-LECK  
WEINGUT · TENUTA

## **Chardonnay “Magdalena”**

Annata: 2021

Varietà: Chardonnay

Classificazione: DOC Alto Adige

Anno di Impianto: 2016

### **Posizione**

I vitigni del nostro Chardonnay “Magdalena” maturano a 350–400 m s.l.m. su terreni costituiti da ghiaia, argilla e roccia porfirica. L’Ora del Garda offre le migliori condizioni per la produzione di uno Chardonnay insuperabile.

### **Vinificazione e affinamento**

Dopo una delicata pigiatura delle uve intere, seguita da una decantazione naturale e dalla separazione delle fecce, il vino viene fatto fermentare a temperatura controllata, in parte (70%) in grandi botti di rovere francese e Tonneau (30% con fermentazione malo lattica) per 10 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di 18 mesi

### **Caratteristiche**

Nostro Chardonnay è caratterizzato da un intenso aroma di frutti maturi, come mela e banana. La fine acidità e succosità conferiscono a questo vino una rara piacevolezza, rendendolo un ideale accompagnamento per le pietanze.

Alcol: 14,3% vol

Acidità totale: 6,5 g/L

Zuccheri residui: 1,2 g/L

Prende il nome di mia figlia Magdalena.