



## Degustiamo un sorso Colterenzio – DOC Alto Adige – Chardonnay - 2010

È la regione più settentrionale d'Italia, che si incunea tra la Lombardia ed il Veneto fino al confine con l'Austria. Il Trentino corrisponde alla provincia di Trento e l'Alto Adige a quella di Bolzano. Il clima è alpino e la temperatura, nel periodo invernale, scende a livelli molto bassi con precipitazioni nevose che possono raggiungere punte eccezionali. Tuttavia è stato possibile l'impianto di vigneti a fondo valle con risultati eccellenti. In questa regione si produce una vastissima gamma di vini che vanno dai rossi ai bianchi, vini con caratteristiche molto diverse fra loro ma, nello stesso tempo, tutti assai pregevoli. Si tratta di una produzione che, nel tempo, si è andata evolvendo grazie alla passione dei produttori, i quali hanno sfruttato intelligentemente le possibilità offerte dalla loro terra.

### Produzione

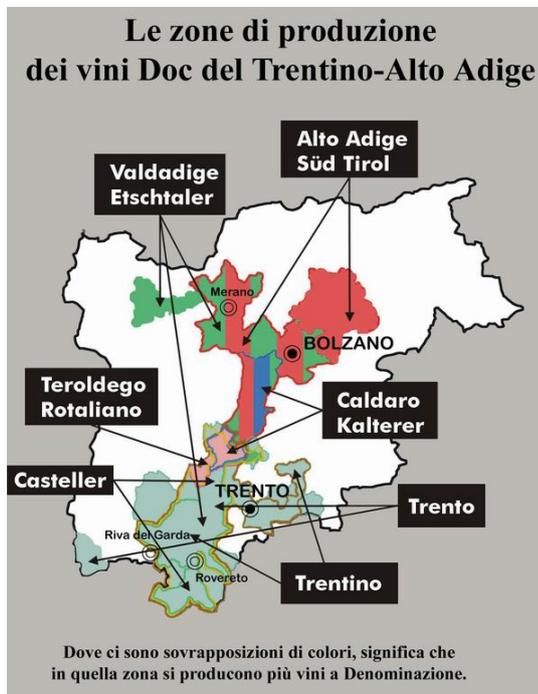
1.200.000 ettolitri con il 60% DOC. La Doc è regionale Alto Adige.

### Vitigni

Muller Turgau, Gerwurstraminer, Pinot Bianco per i Bianchi e Schiava e Lagrein per i rossi.

La Cantina Colterenzio segue un principio fondamentale: preservare la qualità e le caratteristiche intrinseche dell'uva. Grazie a una lunga esperienza e ad una grande sensibilità, sfruttando la simbiosi generatasi tra **antiche tradizioni** e **moderna tecnologia**, gli enologi di Colterenzio riescono a trovare l'equilibrio perfetto tra passione, creatività e scienza. Come veri e propri maestri d'orchestra dirigono la cantina facendo nascere armonici vini bianchi, rossi e rosati che esprimono al meglio carattere ed origine del proprio vitigno. Naturalmente a ritmi molto lenti, perché nei tini d'acciaio e nelle botti di legno, i vini hanno bisogno di potersi sviluppare in tutta tranquillità per raggiungere un aroma pieno ed un'elegante raffinatezza.

Il vitigno nasce in Francia e viene coltivato in Alto Adige da circa un secolo. Il vino si presentadi un bel giallo paglierino con riflessi verdolinie un bouquet delicato ed elegante. Vino moltopiacevole: è armonico ed equilibrato in bocca con tipiche note esotiche di ananas e mango. Potenzialità di invecchiamento: 2-3



**Sommelier Express**  
Caratteristiche organolettiche

### Colore

Limpido, Giallo Paglierino, Abb Consistente

### Profumi

Intenso, Abb Complesso, Fine, Fruttato Floreale, Mela golden

### Gusto

Secco, Abb Caldo, Poco Morbido, Fresco, Poco Sapido, Di Corpo, Equilibrato, Intenso, Abb Persistente, Fine

### Temperatura di servizio

10°

### Abbinamento gastronomico

Bufala, Insalata di Pollo.



<http://www.colterenzio.it>

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)