

CHARDONNAY RISERVA Luma

ALTO ADIGE DOC



ROMEN
WEINGUT • TENUTA

Area di coltivazione

L'uva cresce ad Appiano Monte (530 s.l.m.).

I vitigni vantano un'età di più 27 anni e vengono allevati a Guyot.

Le brezze catabatiche provenienti dal crinale della Mendola favoriscono la crescita del vitigno grazie alle elevate differenze di temperatura tra notte e giorno.

Il suolo argilloso di ghiaia calcarea nel vigneto attribuisce al vino un carattere unico e un bel sentore salino.

Vinificazione e affinamento

La raccolta dell'uva avviene a mano e selezionate già in vigneto.

Dopo una pressatura soffice, il mosto si chiarifica naturalmente tramite sedimentazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata al 100% in barrique e tonneaux. Circa la metà del vino svolge la fermentazione malolattica. Successivamente affina per 12 mesi sui lieviti fini in botti di rovere, con bâtonnage regolare. Segue un ulteriore affinamento di 18 mesi in botti d'acciaio inox, sempre sui lieviti fini, prima di raggiungere la sua maturazione finale in bottiglia.

Caratteristiche dell'etichetta

Naso complesso con frutta gialla matura, agrumi e delicate note tostate. Al palato è pieno, cremoso e minerale, con un elegante equilibrio tra frutto, legno e freschezza. Finale lungo e minerale.

Annata	2022
Area di coltivazione	Appiano Monte
Vitigno	Chardonnay
Alcol	14
Acidità	6 g/l
Zuccheri residui	<2g
Temperatura di servizio	8° - 12°
Invecchiamento ottimale	2 - 10 anni



Tenuta Romen | Via Masaccio 14/A | I-39057 Monte/Appiano | Alto Adige | Italia

T +39 375 7774614 | info@weingutromen.it

www.weingutromen.it