

CHARDONNAY

Südtirol DOC



BEZEICHNUNG	Südtiroler Chardonnay Prackfol DOC
REBSORTE	Chardonnay
JAHRGANG	2023
ERTRAG (dt/ha)	65
GEMEINDE	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
WEINBAUZONE	Völser Aicha, Unteraicha
HÖHENMETER	550-650m
NEIGUNG (%)	50-70%
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
SERVIERTEMPERATUR (°C)	10-12°
REIFEPOTENTIAL(Jahre)	3-5
ALKOHOL (Vol. %)	13,5
RESTZUCKER (g/l)	0,3
SÄURE (g/l)	5,0
PH-WERT	3,7
WEINLESE	September / Oktober

BESCHREIBUNG. Der Wein verführt durch seine leise Aromatik und überzeugt durch seine Kraft und Saftigkeit im Gaumen. Die fruchtigen samtigen Aromen machen ihn raffiniert und elegant. Der Körper angenehm, kraftvoll, saftig, mit leichtem salzigen Nachhall.

SPEISEEMPFEHLUNG. Ein sehr feiner saftiger und vielschichtiger Wein, ein toller Begleiter für verschiedene Teigwaren, helle Fleischsorten, sowie Fisch in allen Variationen.

VINIFIKATION UND AUSBAU. Händische Lese und Traubenselektion. Nach kurzer Maischestandzeit erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für einige Monate auf der Feinhefe im Betonfass und Edelstahltank.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09

CHARDONNAY

Alto Adige DOC



NOME	Alto Adige Chardonnay Prackfol DOC
UVE	Chardonnay
ANNATA	2023
RESA PER ETTARO	65
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	550-650m
PENDENZA (%)	50-70%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
INVECCHIAMENTO (anni)	3-5
<hr/>	
CONT. ALCOLICO (vol. %)	13,5
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	0,3
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	5,0
VALOREpH	3,7
VENDEMMIA	settembre / ottobre

CARATTERE. Giallo dorato brillante. Questo Chardonnay offre un bouquet elegante con profumi di frutta secca e miele e note floreali. Un vino seduce con i suoi aromi fruttati e convince con la sua persistenza e sapidità. Un Chardonnay bello intenso, raffinato ed elegante. Il corpo è piacevole, bello equilibrato, succoso, con un leggero retrogusto minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI. Vino fresco e molto versatile, ottimo compagno di varie paste, carni bianche e pesce in tutte le varianti.

VINIFICAZIONE. Vendemmia manuale e selezione delle uve. Dopo una breve macerazione, e fermentazione lenta a temperatura controllata trascorre un paio di mesi sui lieviti fini e matura in botti di cemento e di acciaio.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09

CHARDONNAY

Südtirol-Alto Adige DOC



NAME	Südtirol-Alto Adige Chardonnay Prackfol DOC
GRAPE VARIETIES	Chardonnay
VINTAGE	2023
YIELD PER HECTARE (hl)	65
TOWNSHIP	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomites
PRODUCTION AREA	Völser Aicha, Unteraicha Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDE	550-650m
GRADIENT (%)	50-70%
EXPOSURE	South-South-West
SERVING TEMPERATURE (°C)	10-12°
AGEING CAPACITY(years)	3-5
ALCOHOL CONTENT (vol. %)	13,5
RESIDUAL SUGAR (g/l)	0,3
TOTAL ACIDITY(g/l)	5,0
PH VALUE	3,7
HARVEST	September/October

TASTING NOTES. The colour is a brilliant, golden yellow . This Chardonnay offers an elegant bouquet, aromas of dried fruit and honey and floral notes. The wine seduces with its fruity aromas and convinces with its persistence and lingering finish. A beautiful intense, refined and elegant Chardonnay. The body is full, nicely balanced, juicy, with a light mineral aftertaste.

FOOD MATCHING. A fresh and very versatile wine, excellent companion to various pastas, white meats and fish in all variations.

WINEMAKING. Manual harvesting and grape selection. Short maceration. It spends a few months on fine lees in stainless steel tanks and concrete eggs.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09