



Der Pichl ist im örtlichen Sprachgebrauch der höchste Punkt im Dorf Kurtinig. Das kleine Weinbaudorf war in früheren Zeiten oft von der Etsch umschwemmt weshalb es bis heute noch „Klein Venedig“ genannt wird. Durch Überflutungen entstand ein Sandhügel/Sandpichl auf dem nun unsere Chardonnayreben gedeihen.

SANDPICHL

CHARDONNAY
IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Rebsorte	Chardonnay
Produktionszone	Weinberg Pichl, Kurtinig a.d.W., Unterland
Erziehungsform	Spalier und Pergel
Ernte	Anfang-Mitte September
Vinifizierung	Schonende Handlese sowie Pressung, Gärung im Barriquefass, 18-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Barriquefass, 18-monatige Flaschenlagerung
Farbe	Leuchtend strohgelb
Geruch	Leicht nussiger und fein vegetabiler Duft mit hellen gelbfruchtigen Aromen
Geschmack	Helle Frucht mit nussigen und leicht pflanzlichen Noten, feine Säure, Salz im Hintergrund, warmer Abgang mit karamelligen Nuancen
Empfehlung	Fisch, helles Fleisch, Grillgemüse sowie Käse
Serviertemperatur	10-12 °C



MANUEL TADDEI



Il Pichl o Doss nel gergo locale significa il punto più alto del paese di Cortina. In tempi remoti il piccolo paese vinicolo era letteralmente circondato dai rami del fiume Adige e fino ad oggi mantiene il soprannome “Piccola Venezia”. A causa di esondazioni si è formato il Dosso caratteristico di Cortina, dove oggi crescono le nostre vigne di Chardonnay.

SANDPICHL

CHARDONNAY
IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Vitigno	Sauvignon
Zona di produzione	Vigneto Pichl, Cortina s.s.d.v., Bassa Atesina
Forma d'allevamento	Guyot e Pergola tradizionale
Raccolta	Inizio-metà Settembre
Vinificazione	Delicata vendemmia a mano e premurosa pressatura, fermentazione in Barrique, maturazione in Barrique sulle fecce nobili per 18 mesi, affinamento per 18 mesi in bottiglia
Colore	Giallo paglierino brillante
Naso	Leggermente nocciolato e finemente vegetale con aromi di frutta gialla chiara
Bocca	Frutta chiara con note nocciolate e leggermente vegetali, acidità fine, sale sullo sfondo, finale piuttosto caldo con sfumature caramellate
Abbinamenti	Pesce, carne bianca, verdure grigliate, formaggi
Temperatura di servizio	10-12 °C

