



BARON LONGO

# KALKGESTEIN

## CHARDONNAY

Vigneti delle Dolomiti  
Indicazione Geografica Tipica

Coltivato con grande successo dalla fine del 19° secolo in Alto Adige, soprattutto nella zona della Bassa Atesina, questo vitigno dà origine a un vino di grande successo. Il Chardonnay raggiunge il meglio di sé su terreni calcarei, come quello a 230 m s.l.m. della tenuta Baron Longo, formato da depositi risalenti alla fine dell'era glaciale.

L'imbottigliamento ha luogo in aprile. Il vino si beve volentieri ancora giovane, grazie al suo carattere fresco, ma può senz'altro invecchiare fino a 7 anni.

Temperatura di servizio 10°C, per un pieno sviluppo degli aromi.

Residuo zuccherino 0 g/l

Acidità 5,5 g/l

Gradazione alcolica 12,5% vol.



I terreni vinicoli di Baron Longo sorgono su una collina preistorica nell'Alto Adige meridionale, intorno al pittoresco castelletto di Villa a Egna. I vigneti a coltivazione biologica si estendono su una superficie di 20 ettari da Egna, a 240 m sul livello del mare, a Montagna, dove i vitigni resistenti ai funghi (Piwi) della varietà Solaris, tra gli altri, prosperano in un parco naturale a 1.040 m s.l.m. Le varietà più coltivate sono Chardonnay, Pinot Bianco, Cabernet e Merlot.

Il mastro cantiniere Anton Baron Longo punta su vini naturali, che si distinguono per finezza, nobiltà ed eleganza.



Chiusura con capsula a vite pregiata. Il colore crema rimanda allo stemma di famiglia

Bottiglia borgognotta più leggera con silhouette contemporanea

Affresco dal Palais Longo, un'opera scelta per ogni vino bianco

Nome del vino riferito alla composizione del terreno

Etichetta con rilievo Braille e frammento dello stemma di famiglia, risalente al 1656