

# INFO

Vinens Navn: Chardonnay

Producent: Prackfol

Område/land: Alto Adige/Italien

Drue(r): Chardonnay (100%)

Vinfremstilling:

Håndhøstede og nøje udvalgte druer fra marker beliggende i 550 – 650 meters højde med syd-sydvestlig eksponering og 50-70 graders hældning. Efter en kort macerationsperiode finder en langsom gæring sted ved en kontrolleret temperatur, efterfulgt af flere måneders lagring på fine bundfald i betonfade og rustfri ståltanke.

Jordbundsforhold: Primært morænetyper og vulkanske aflejringer.

Ha. udbytte: 45-50 hl/ha

Alkohol: typisk 13,5%

Producentens web: [prackfolerhof.it](http://prackfolerhof.it)

Yderligere information:

Vingården Prackfol, der drives af familien Planer, blev første gang nævnt i et dokument i 1429, og der er med sikkerhed dyrket vin siden det 17. årh. Prackfoler Hof ligger i Völser Aicha, en lille landsby ved foden af Schlern-Rosengarten-massivet.

Vingården ligger i en højde af omkring 600 meter og vinmarkerne strækker sig fra 550 til 950 meter over havets overflade. Om dagen opnås høje temperaturer på de stejle skrån timer, mens det om natten køler mærkbart ned på grund af vindene fra Dolomitterne. Disse til tider markante temperaturforskelle, i kombination med jordsammensætningen, giver de bedste betingelser for vindyrkning af høj kvalitet.

På Weinhof Prackfol fører en passioneret Patrick Planer tilsyn med dyrknings og vinfremstillingsprocessen, og han leder kyndigt druerne fra vinstokkene til glasset. De dyrkede druesorter er Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Vernatsch og Pinot Noir. Hos Prackfol laver man komplekse og mineralske vine, der afspejler den særlige karakter man finder i Dolomitterne.

