



CHARDONNAY



VITIGNO

Chardonnay



DENOMINAZIONE

Garda Chardonnay



TERRENO

Terreno morenico sabbioso con frazione di argilla



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 8 gemme



DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

4000 / H – 1,2 kg per pianta



LAVORAZIONE

Pressatura di uva intera, decantazione del mosto a 10 gradi per una notte, dopo la decantazione il mosto viene travasato e fermentato per il 70% in acciaio e per il 30% in barrique, segue affinamento in acciaio per 6/8 mesi prima di essere imbottigliato



VISTA

Giallo paglierino



NASO

Note di frutta esotica come ananas e banana e con leggero sentore di vaniglia



PALATO

Morbido, avvolgente e persistente. Buona freschezza e sapidità.



ABBINAMENTI

Perfetto con ostriche, formaggi stagionati e primi piatti dai sapori ricchi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 10 gradi in bicchiere ampio a forma di tulipano



GRADO ALCOLICO

13,5%