



# CHARDORO



## VITIGNO

Chardonnay



## DENOMINAZIONE

Garda Chardonnay



## TERRENO

Terreno morenico sabbioso con frazione di argilla, inerbato



## ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 8 gemme



## DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

4000 / H – 1 kg per pianta



## LAVORAZIONE

Defogliazione, diradamento e raccolta a mano, pressatura pneumatica soffice, fermentazione e affinamento in barrique con battonagge, maturazione un anno in barrique e 6 mesi in vasca d'acciaio.



## VISTA

Color giallo paglierino carico



## NASO

Profumo intenso e dolce, sentore di vaniglia e mandorla tostata



## PALATO

Immediato il senso di opulenza, gusto carico, avvolgente e pieno. Note "burrose" e lunga persistenza



## ABBINAMENTI

Pesce alla brace, zuppe di pesce, ostriche e crudi



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 10 gradi



## GRADO ALCOLICO

15,5%