

GARDA COLLI MANTOVANI
D.O.C.

Terre di Olfino

Riconoscimenti:

- 2017 Medaglia d'Argento - Decanter WWA 



Vitigno: Garganega, Trebbiano, Chardonnay e Riesling Italico

Annata: 2019

Alcool: 13%

Vigneto: su terreno morenico calcareo e a tratti argilloso. Esposizione nord-ovest

Sistema di allevamento e produzione: guyot e cordone speronato, con una produzione di 100q/ha

Vendemmia: manuale, settembre

Vinificazione: solo mosto fiore in botti d'acciaio a temperatura controllata (17°C)

Affinamento: in acciaio per circa 3 mesi

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli

Profumi: bouquet ricco e floreale, molto elegante, leggermente fruttato

Sapori: delicato, secco, abbastanza fresco. In bocca ripresenta le note olfattive, privilegiando quelle fruttate

Abbinamento: da aperitivo, ottimo per accompagnare antipasti, formaggi freschi, primi piatti leggeri, pesce

Temperatura di servizio: 10-12°C