

GARDA
D.O.C.

Chardonnay



Vitigno: Chardonnay

Annata: 2019

Alcool: 13%

Vigneto: in una piccola piana detta "Balsemà" che si colloca tra le Colline Moreniche del Garda. Qui il terreno è variabile, con buone percentuali di argilla e sabbia

Sistema di allevamento e produzione: cordone speronato, con una produzione di 90q/ha

Vendemmia: manuale, primi di settembre

Vinificazione: in botti d'acciaio a temperature controllata

Affinamento: in acciaio

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumi: intensi, caratteristici varietali. Presenta note floreali (fiori bianchi...) e fruttate (mela verde, ananas...)

Sapori: buona freschezza, elegante, di buona struttura

Abbinamento: aperitivi, antipasti a base di formaggi, primi piatti leggeri e pesce

Temperatura di servizio: 8-10°C