

GARDA
D.O.C.

Riserva Colombara

Riconoscimenti:

- 2001 *Diploma di Gran Menzione* – Vinality
- 2005 *Medaglia di Bronzo* – Vinality
- 2007 *Medaglia d'Argento* - Vinality



Vitigno: Chardonnay

Annata: 2018

Alcool: 14%

Vigneto: terreno argilloso

Sistema di allevamento e produzione: cordone speronato, con una produzione di 80q/ha

Vendemmia: manuale, in settembre, con meticolosa selezione delle uve

Vinificazione: dopo una breve crio-macerazione, l'uva viene pressata, mettendo poi a fermentare a 17°C il solo mosto fiore

Affinamento: in barriques di rovere francese, in buona parte usate, per 12 mesi. Qui, in primavera, avviene la fermentazione malolattica

Colore: giallo paglierino intenso e brillante con riflessi dorati

Profumi: ricchi e persistenti, di frutta esotica con leggere note di spezie dolci

Sapori: armonico ed elegante. Presenta un buon corpo ed una grande intensità

Abbinamento: ideale per accompagnare piatti di pesce di mare, carni bianche speziate o affumicate e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 10-12°C