

GARDA D.O.C.
EXTRA DRY

Rugiada


CANTINA GOZZI
DAL 1920



Vitigno: Chardonnay

Annata: 2019

Alcool e Residuo zuccherino: 12% - 13g/L «Extra Dry»

Vigneto: su terreno misto in prevalenza argilloso

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

Vendemmia: manuale, leggermente anticipata

Vinificazione E Ri-fermentazione: in botti d'acciaio a temperatura controllata (17°C). Metodo Charmat, la rifermentazione avviene in autoclave con 90 giorni sui lieviti

Colore e Perlage: giallo paglierino scarico con riflessi dorati, presenta un perlage fine e molto elegante

Profumi: intensa nota floreale, tipica varietale

Sapori: abbastanza morbido, persistente. Perlage soffice e avvolgente

Abbinamento: aperitivi e dessert, ottimo anche con primi piatti, pizza, pesce e crostacei

Temperatura di servizio: 6-8°C