



Chardonnay

Garda D.O.C.



Vitigni: Chardonnay 100%.

Annata: 2017.

Grado Alcolico: 13%vol.

Vigneto: vigneti situati a Olfino di Monzambano su terreni morenici con percentuale variabile di sabbia e argilla a seconda del vigneto. Le viti sono allevate a cordone speronato.

Produzione uva: 90 q/ha.

Vendemmia: manuale

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

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

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

Sapori: buona freschezza, elegante, di buona struttura.

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

Temperatura di servizio: 10-12°C.