

GARDA COLLI MANTOVANI
D.O.C.

Bianco Le Mattarelle



Vitigno: Garganega, Trebbiano, Chardonnay

Annata: 2020

Alcool: 13%

Vigneto: su terreno sassoso calcareo esposto a sud, tipico delle Colline Moreniche del Garda. Le vigne alte e l'ottimo drenaggio favoriscono la coltivazione in agricoltura biologica. Piccole zone ricche di argilla

Sistema di allevamento e Produzione: GDC, con una produzione di 80q/ha

Vendemmia: manuale, settembre

Vinificazione: in botti d'acciaio a temperatura controllata (17°C) dopo una breve macerazione sulle bucce

Affinamento: in acciaio

Colore: giallo paglierino carico, con riflessi dorati

Profumo: bouquet avvolgente, intenso. Spiccano le note tipicamente floreali e fruttate

Sapore: secco, abbastanza morbido. Molto buone la persistenza e la freschezza

Abbinamenti: aperitivi, formaggi freschi o primi piatti come i capunsei, tipici della tradizione mantovana. Ottimo con pesce e crostacei

Temperatura di servizio: 8-10°C