

GARDA  
DOC

CHARDONNAY

**GOZZI**  
VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



**Vitigno:** Chardonnay

**Alcool:** 13%

**Vigneto:** in una piccola piana detta “Balsemà” che si colloca tra le Colline Moreniche del Garda e il fiume Mincio. Qui il terreno è variabile, calcareo 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 temperatura controllata (17°C)

**Affinamento:** in acciaio

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati

**Profumi:** intensi, caratteristici varietali. Presenta intense note floreali (fiori bianchi) e fruttate (agrumi, mela Golden, pera)

**Sapori:** Buone la freschezza e struttura, grande eleganza

**Abbinamento:** aperitivi, primi piatti leggeri, pesce anche d'acqua dolce, formaggi semi-stagionati.

**Temperatura di servizio:** 4-6°C