

GARDA
DOC
CHARDONNAY

COLOMBARA

*Dedicato alla Colombara di Olfino, la corte
in cui, dal 1920, la nostra famiglia si
dedica alla produzione di vini d'eccellenza*

GOZZI
VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



Vitigno:	Chardonnay
Annata:	2022
Alcool:	14%
Vigneto:	terreno calcareo-argilloso, fresco
Sistema di allevamento e produzione:	cordone speronato, con una produzione di 80q/ha
Vendemmia:	manuale, generalmente tra il 10 e il 15 Settembre, con meticolosa selezione delle uve
Vinificazione:	dopo una breve crio-macerazione, l'uva viene pressata in modo soffice, 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 cremose e 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:	6-8°C