

GARDA

denominazione di origine controllata

GARGANEGA LE MATTARELLE

Varietà autoctona tra le più coltivate sulle colline moreniche mantovane ma che, per le sue caratteristiche di alta resa ma basse gradazioni, è quasi sempre stata relegata al ruolo di comprimaria nei tagli e negli uvaggi con le altre varietà del territorio come

Trebbiano di Lugana, Chardonnay, Trebbianello (Tocai) e altre.

In un'ottica di esaltazione delle storiche varietà del nostro territorio, dal 2023 abbiamo deciso di portare in bottiglia la sua espressione in purezza.

GOZZI

VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



Vitigni: 100% Garganega

Alcool: 12%

Vigneto: A Monzambano in località «le Mattarelle», su terreno sassoso calcareo esposto a sud, tipico delle Colline Moreniche del Garda.

Sistema di allevamento e Produzione: Parte a GDC, parte a guyot, con una produzione di 110q/ha

Vendemmia: manuale, a fine settembre

Vinificazione: in botti d'acciaio a temperatura controllata (17°C)

Affinamento: in acciaio

Colore: giallo paglierino

Profumi: Bouquet fine ed elegante. Spiccano mineralità, note delicate 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 anche di lago e crostacei

Temperatura di servizio: 6-8°C