

GARDA DOC
BLANC DE BLANC
BRUT

RUGIADA

GOZZI
VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



Vitigno: Chardonnay

Alcool: 12%

Residuo zuccherino: 8g/L «Brut»

Vigneto: su terreno misto in prevalenza argilloso

**Sistema di allevamento
e produzione:** cordone speronato, con una produzione
di 90q/ha

Vendemmia: manuale, leggermente anticipata

**Vinificazione
E Ri-fermentazione:** in botti d'acciaio a temperatura
controllata (17°C). Metodo Charmat, la
rifermentazione avviene in autoclave
con 90 giorni sui lieviti

Colore e Perlage: giallo paglierino scarico con riflessi
dorati, presenta un perlage fine e molto
elegante

Profumi: intense note floreali, tipiche della
varietà

Sapori: abbastanza morbido, persistente.
Perlage sottile e avvolgente

Abbinamento: aperitivi e dessert, ottimo anche con
primi piatti, pizza, pesce e crostacei

Temperatura di servizio: 4-6°C