

GARDA COLLI MANTOVANI
DOC
BIANCO
TERRE DI OLFINO

GOZZI
VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



Vitigno: Garganega, Trebbiano di Lugana, Chardonnay e Riesling

Alcool: 12,5%

Vigneto: su terreno morenico calcareo e a tratti argilloso. Esposizione nord-ovest

Sistema di allevamento e produzione: guyot e cordone speronato, con una produzione di 100q/ha

Vendemmia: manuale, settembre

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

Affinamento: in acciaio per circa 4 mesi

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli

Profumi: bouquet ricco e floreale, molto elegante, leggermente fruttato

Sapori: delicato, morbido, abbastanza fresco. In bocca ripresenta le note olfattive, privilegiando quelle fruttate

Abbinamento: da aperitivo, ottimo per accompagnare antipasti, formaggi freschi, primi piatti leggeri, pesce

Temperatura di servizio: 6-8°C