



Colombara

Garda DOC



Vitigni: Chardonnay 100%.

Annata: 2014

Grado alcolico: 14%vol.

Vigneto: su terreno morenico a tratti argilloso con produzione di 90q/ha. Viti allevate a cordone speronato.

Vendemmia: manuale, con severa cernita delle uve.

Vinificazione: dopo una breve crio-macerazione, l'uva viene pressata, mettendo poi a fermentare a 17°C il solo mosto fiore. Fermentazione malolattica in barriques da 225 litri.

Affinamento: in barriques di rovere francese in buona parte usate per 12 mesi.

Colore: giallo paglierino intenso e brillante con riflessi dorati.

Profumi: ricchi e persistenti, con note di frutta esotica e vaniglia.

Sapori: armonico ed elegante. Presenta un buon corpo ed una grande intensità.

Abbinamenti : ideale per accompagnare piatti di pesce di mare, carni affumicate e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 10-12°C.