



# Terre di Olfino

Garda Colli Mantovani DOC



**Uve:** in prevalenza Garganega e Trebbiano, Chardonnay e Riesling Italico in minor percentuale.

**Grado Alcolico:** 13%vol.

**Annata:** 2017

**Vigneti:** situati a Olfino di Monzambano su terreno morenico calcareo a tratti argilloso. Esposizione nord-ovest. Le viti sono allevate a doppio Guyot (Garganega), cordone speronato (Chardonnay, Trebbiano, Riesling).

**Produzione uva:** ca.100 q/ha.

**Vendemmia:** manuale.

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

**Affinamento:** in botti d'acciaio per tre mesi circa.

**Colore:** giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

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

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

**Abbinamenti:** da aperitivo, ottimo per accompagnare antipasti, formaggi freschi, primi piatti leggeri, pesce.

Temperatura di servizio: 10-12°C.