



Garda CHARDONNAY

D.O.C. GARDA

SCHEDA TECNICA

Ubicazione azienda: Loc. Festoni - Monzambano (MN)

Altitudine: da 30 a 220 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Ovest

Composizione del terreno: di tipo morenico con substrato arieggiato e permeabile

Vitigni: Chardonnay 100%

Sistema di allevamento: Guyot - Casarsa

Densità: 3500-4000 Ceppi/ha

Vendemmia: effettuate a mano, in cassette, nelle prime settimane di settembre.

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata di 18°

Affinamento: prima in tini di acciaio e poi bottiglia per circa 6 mesi

Produzione annua: 22.000 bott.

Formati: 750 ml.

Tipologia di bottiglia: Bordolese **Peso:** 900 gr.

Bott. per cartone: 6 o 12

Tipologia di tappo: Sughero

Titolo alcolometrico: 12,5% vol.

Acidità totale: 6 g/l

pH: 3,2 g/L

Estratto Secco: 25 g/L

Residuo Zuccherino: 5 g/l

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE:

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Offre all'olfatto il sentore tipico varietale, piacevolmente fruttato con sentori di ananas, banana ed acacia.

Sapore fresco con una buona struttura ed una gradevole persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti: si accompagna a preparazioni di pesce a gusto dolce, pasticci e risotti con verdure.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C