

# S. Cristina



## CHARDONNAY GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Ottenuto esclusivamente da uve Chardonnay, ha un colore giallo paglierino brillante.*

*Al naso, un profumo di fiori di biancospino e ciliegio gradualmente si apre in note fruttate di mela verde e albicocca con delicate sfumature di frutta secca, nocciola e mandorla.*

*Al palato è equilibrato con piacevoli sensazioni citrine che bilanciano le dolci note dell'uva di Chardonnay.*

*La vinificazione inizia con il raffreddamento delle uve, che consente l'estrazione di tutto il loro corredo aromatico.*



### **VITIGNO**

100% Chardonnay

### **COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO**

a Sud del Lago di Garda, nel comune di Peschiera

### **ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI**

80 metri s.l.m..

### **TIPOLOGIA DEL TERRENO**

cretaceo-argilloso

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

### **ETÀ MEDIA DELLE VIGNE**

30 anni

### **CARICO DI GEMME**

10/12 per pianta

### **RESA PER ETTARO**

100 quintali

### **EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA**

Prima decade di settembre

### **VINIFICAZIONE**

fermentazione 15-20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18 gradi.

Affinamento 4-5 mesi in serbatoi di acciaio inox ed i successivi 12 mesi in bottiglia prima della vendita

### **COLORE**

giallo paglierino con riflessi verdognoli

### **PROFUMO**

intenso con fini note floreali e fruttate..

### **SAPORE**

secco, fresco, corpo di buona struttura, equilibrato con notevole

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

9-10°C

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, dai primi piatti fino ad arrivare al pesce di lago e le carni bianche.