

# Chardonnay

## Garda

Denominazione di Origine Controllata



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.

**Età media delle vigne:** 30 anni.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Carico di gemme:** 10/12 per pianta.

**Resa per ettaro:** 100 quintali.



**Collocazione vigneto:** A Sud del Lago di Garda, nel comune di Peschiera.

**Altitudine media dei terreni:** 80 m s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Cretaceo-argilloso.



**Vendemmia:** Prima decade di settembre.

**Vinificazione:** Fermentazione 15-20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18 gradi.



**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Intenso con fini note floreali e fruttate.

**Sapore:** Secco, fresco e corpo di buona struttura.



**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.