



Denominazione	Alto Mincio I.G.T.
Struttura del terreno	Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla con substrato arieggiato e permeabile.
Esposizione	Sud - Ovest
Età media delle viti e Sistema di allevamento	15 a 25 anni - Casarsa e Guyot
Uve	Chardonnay
Vinificazione	Un vino che nasce dall'accurata raccolta delle uve a giusta maturazione, solitamente i primi giorni di settembre. La vinificazione in bianco, con pressatura soffice, la separazione del mosto fiore, il controllo della temperatura in fermentazione e la particolarità di lavorazione danno al prodotto tutte le caratteristiche del vitigno che lo compone, mantenendo una gradevole vivacità. A prodotto ultimato, il vino viene lasciato qualche mese in botti d'acciaio per la maturazione, prima di essere imbottigliato.
Affinamento	Qualche mese in botte di acciaio.

Appunti di degustazione

Colore	Il caratteristico colore giallo paglierino cristallino, evidenzia tutta la freschezza del prodotto.
Profumo	Spiccati profumi fruttati di ananas, banana con un gradevole sentore di fiori bianchi, in particolare l'acacia.
Sapore	Estremamente facile di beva ma non banale, esprime una vivace freschezza data dalla buona acidità, ben condivisa con la percezione di sapidità.
Temperatura di servizio	8 - 9°C
Abbinamenti	Ideale come aperitivo, con pietanze leggere a base di pesce o carni bianche paste con verdure.