

GARDA COLLI MANTOVANI  
D.O.C.

## Bianco Le Mattarelle

  
CANTINA GOZZI  
DAL 1920



**Vitigno:** Garganega, Trebbiano, Chardonnay

**Annata:** 2020

**Alcool:** 13%

**Vigneto:** su terreno sassoso calcareo esposto a sud, tipico delle Colline Moreniche del Garda. Le vigne alte e l'ottimo drenaggio favoriscono la coltivazione in agricoltura biologica. Piccole zone ricche di argilla

**Sistema di allevamento e Produzione:** GDC, con una produzione di 80q/ha

**Vendemmia:** manuale, settembre

**Vinificazione:** in botti d'acciaio a temperatura controllata (17°C) dopo una breve macerazione sulle bucce

**Affinamento:** in acciaio

**Colore:** giallo paglierino carico, con riflessi dorati

**Profumo:** bouquet avvolgente, intenso. Spiccano le note tipicamente floreali e fruttate

**Sapore:** secco, abbastanza morbido. Molto buone la persistenza e la freschezza

**Abbinamenti:** aperitivi, formaggi freschi o primi piatti come i capunsei, tipici della tradizione mantovana. Ottimo con pesce e crostacei

**Temperatura di servizio:** 8-10°C