



Denominazione	Garda D.O.C.
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	Più di 25 anni
Uve	Chardonnay
Vinificazione	Le uve poste direttamente in piccole cassetine vengono lasciate riposare brevemente prima della vinificazione. Dopo la pressatura soffice, il mosto ottenuto viene fatto fermentare con rigoroso controllo della temperatura a 18°.
Affinamento	Alle operazioni di travaso segue la maturazione in tonneau di secondo uso.

Appunti di degustazione

Colore	Con la breve asciugatura delle uve e con la giusta permanenza in gradi botti abbiamo ottenuto un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo	Sensazioni olfattive di grande intensità e persistenza, accentuate da note calde di frutta esotica matura, ananas, banana e miele.
Sapore	Corposo e armonico esprime anche in bocca sensazioni morbide, date dall'insieme di polialcoli e alcoli, sostenuto però da buona freschezza.
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Abbinamenti	Per eccellenza trova la giusta espressione con tortelli di zucca, tipico piatto mantovano, carni bianche, pesce e risotti con verdure.