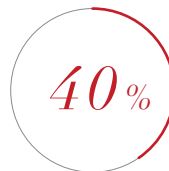




Trebbiano



Garganega



Chardonnay

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Dai vigneti Poderi del Roccolo localizzati sul versante orientale del Lago di Garda. Terreno di origine morenica con buona dotazione di sabbia e scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola veronese con densità di circa 3000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO

Da una resa di 12.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 80 ettolitri di vino.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dai primi giorni del mese di Settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pressatura soffice delle uve. Il mosto viene separato dalle vinacce e lasciato a decantare a freddo per 12 ore. Segue la fermentazione in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 15°C della durata di 10-20 giorni.

MATURAZIONE

Permanenza sui lieviti per 4 mesi in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

SHELF LIFE

Da bersi giovane, preferibilmente in annata.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

COLORE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO

Profumo delicato, floreale con sentori di acacia e biancospino, fruttato con note di pesca e frutti tropicali.

SAPORE

Gusto piacevolmente sapido, pieno, fresco e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, ideale per antipasti a base di pesce, crostacei e molluschi, risotti, piatti di pesce della grande cucina.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 12% vol

Zuccheri riduttori 3 g/l

Estratto non riduttore: 20 g/l

Acidità totale: 5,8 g/l

pH: 3,30