



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

CHARDONNAY GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

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

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

a Sud del Lago di Garda, nel comune di Peschiera

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

80 metri s.l.m..

TIPOLOGIA DEL TERRENO

cretaceo-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

30 anni

CARICO DI GEMME

10/12 per pianta

RESA PER ETTARO

100 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

fermentazione 15-20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18 gradi.

Affinamento 4-5 mesi in serbatoi di acciaio inox ed i successivi 12 mesi in bottiglia prima della vendita

COLORE

giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO

intenso con fini note floreali e fruttate..

SAPORE

secco, fresco, corpo di buona struttura, equilibrato con notevole

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.