

## Garda DOC

# CHARDONNAY

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colline moreniche a sud del Lago di Garda,  
comune di Cavriana, Loc. Campagnolo.

**TIPO DI TERRENO:** Morenico, sabbioso-ciottoloso, leggermente calcareo.

**ALTITUDINE s.l.m. :** 150-180 m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato e Guyot.

**ETA' DELLE VITI:** 40 anni, resa ad ettaro 50-70 q.

**VITIGNI:** Chardonnay 100%

**VENDEMMIA:** Manuale in cassette nella prima settimana di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice delle uve intere, fermentazione in acciaio per 13-15 giorni a temperatura di 14- 16°, travaso e affinamento su fecce fini per 6 mesi, con periodici batonage.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** nella primavera successiva alla vendemmia, commercializzazione dopo 2 mesi d'affinamento in bottiglia.

**DATI ANALITICI :** Alcol : 13 % vol.  
Acidità totale : 6,0 – 6,2 g/l  
pH : 3,25  
Residuo zuccherino : Circa 4 g/l

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**PROFUMO:** Intenso e persistente con sentori fragranti di mela e frutti tropicali.

**GUSTO:** Equilibrato, ben strutturato, piacevolmente armonico, di buona sapidità e persistenza finale.

