

# GARDA D.O.C. CHARDONNAY

**Vitigno:** Chardonnay 100%.

**Zona di produzione:** Garda; vigneto di proprietà piantato nel 1997 con viti selezionate. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Sud del Lago di Garda ad una altitudine di 150 m.s.l.m.

**Terreno:** Ghiaioso di medio impasto.

**Vendemmia:** Tardiva, manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

**Resa per ettaro:** 80 q.li/Ha di uva.

**Epoca di raccolta:** Prima decade di Settembre.

**Vinificazione:** Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 1/2 giorni.

**Affinamento:** Rimane per circa 18 mesi in botti in rovere dell'Allier da 225 litri. Riposa successivamente per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Imbottigliamento:** Seconda decade del mese di Aprile.

**Tappo:** Sughero naturale.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo carico, dorato; naso tropicale di agrumi, pompelmo, banana e rovere dolce. In bocca è grasso, potente e fresco dal finale lungo e persistente.

**Temperatura di Servizio:** 13° C.

**Vita media del Vino:** Vino dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 7 anni.

**Abbinamenti gastronomici:** Data la potente struttura si presta bene a una ricca gamma di piatti: galatina di pollo, antipasti a base di pesce, primi piatti con crostacei, minestre e creme di funghi, di patate e porri, sino a carni bianche in insalata. Eccellente sui pesci di mare.

## **Dati analitici:**

Grado alcolico: 14% vol. Acidità totale: 5,9 g/l.

Ph: 3,25.

Estratto secco netto: 22 g/l.

Anidride solforosa totale: 20 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

