

Garda DOC

BIANCO - *Elmè*

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. : 100-130 m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ETA' DELLE VITI: 5 - 7 anni, resa ad ettaro 90 q.

VITIGNI: Chardonnay , Pinot Bianco, Incrocio Manzoni.

VENDEMMIA: Manuale in cassette nella prima settimana di Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve , fermentazione in
acciaio ed 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 : 5,8 – 6,0g/l

pH : 3,25 – 3,30

Residuo zuccherino : Circa 4 g/l

COLORE : Giallo paglierino brillante, con sfumature dorate.

PROFUMO : Elegante , con note floreali e piacevoli
sensazioni agrumate.

GUSTO : Pieno e fresco, delicatamente minerale, con un finale
sapido ed asciutto.

