

Garda DOC

CHARDONNAY - *Disidoro*

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 parte in acciaio e parte in legno, affinamento su fecce fini per 8 mesi, con periodici batonage.

IMBOTTIGLIAMENTO: nella primavera successiva alla vendemmia, commercializzazione dopo 1 anno di affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI : Alcol : 13,5 % vol.
Acidità totale : 6,0 – 6,2 g/l
pH : 3,22 – 3,26
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.

