

Garda DOC

CHARDONNAY - *Disidoro*

ANBAUGEBIET: Moränenhügel südlich vom Gardasee, Gemeinde Cavriana.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS: Moränenhügel, sand-, kies- und leicht kalkhaltiger Boden.

HÖHE: 150-180 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Zapfenkordon und Guyot.

ALTER DES REBSTOCKS: 40 Jahre, Produktion pro Hektar: 50-70 Doppelzentner.

REBSORTEN: Chardonnay 100%

ERNTE: Handlese in Kisten in der ersten Septemberwoche.

WEINBEREITUNG: Sanfte Pressung der Trauben, ohne Abbeeren,

13-15 Tage Gärung teils in Stahl tank und teils in Barrique
Umfüllung und 8 Monate Ausbau auf den Hefen,
mit periodischer Batonnage.

FLASCHENABFÜLLUNG: Im Frühjahr nach der Ernte; zwei Monate
Verfeinerung in der Flasche und darauffolgende Vermarktung.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 13,5 % vol.

Ges. Säure : 6,0 – 6,2 g/l pH : 3,22-3,26

Restzucker : Ca. 4 g/l

FARBE: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

DUFT: Intensiv und anhaltend mit frischen. Noten von Apfel
und tropischen Früchten.

GESCHMACK: Ausgewogen, mit einer guten Struktur, angenehm
harmonisch, mit einer salzigen Note und langer aromatischer
Beständigkeit.

