

# GARDA DOC

## BIANCO - *Elmè*

ANBAUGEBIET: Moränenhügel südlich vom Gardasee, Gemeinde Cavriana.

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

HÖHE: 100-130 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Guyot.

ALTER DES REBSTOCKS: 5 – 7 Jahre, Produktion pro Hektar: 90 q/Ha.

REBSORTEN: Chardonnay , Pinot Bianco, Incrocio Manzoni.

ERNTE: Handlese in Kisten Mitte September.

WEINBEREITUNG: Abbeeren der Trauben, sanfte Pressung, Gärung im  
Stahltank bei kontrollierter Temperatur (16°), Umfüllung und  
3-4 Monate Ausbau auf den Hefen, mit periodischer Batonnage.

FLASCHENABFÜLLUNG: Im Frühjahr nach der Ernte,  
Vermarktung nach Mitte April.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 13 % vol.

Ges. Säure : 5,8 – 6,0 g/l      pH : 3,25-3,30

Restzucker : Ca. 4 g/l

FARBE: Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen.

DUFT: Elegant, mit blumigen und fruchtigen Noten,  
und leichten Zitrusanklängen.

GESCHMACK: Voll und frisch, leicht mineralisch mit  
einem salzigen und trockenen Abgang.

