



## CHARDONNAY Monte della Guardia

**REBSORTE:** 100 % Chardonnay

**HÖHENLAGE:** 113 m ü. M.

**ORIENTIERUNG:** Nord-Süd

**ERTRAG / HA:** 80-90 Doppelzentner

**REBALTER:** 30 Jahre

**LESE:** Handlese in der ersten Septemberwoche

**VINIFIKATION UND AUSBAU:** Schonende Pressung der Trauben; der Most vergärt im Edelstahltank für 10-15 Tage bei kontrollierter Temperatur von 15-18 °C, mit Klärung durch natürliche Sedimentation. Der Ausbau dauert ein Jahr: 60 % im Edelstahl, 40 % im Barrique, anschließend sechs Monate Flaschenreife.

**VERKOSTUNGSNOTIZ:** Brillant strohgelb. In der Nase Weißdornblüte, die sich allmählich zu fruchtigen Noten von grüner Apfel und Aprikose entwickelt, begleitet von feinen Anklängen getrockneter Früchte, Haselnuss und Mandel. Am Gaumen ausgewogen, mit erfrischenden Zitrusnuancen, die die natürliche Fülle des Chardonnay harmonisch unterstreichen.

**OPTIMALE REIFE:** 5 Jahre nach der Abfüllung

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Schalen- und Krustentiere, Fischgerichte sowie asiatische Küche

Az. Agr. CA' LOJERA

Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione