



CHARDONNAY Monte della Guardia

UVAGGIO: Chardonnay 100%

ALTITUDINE: 113 mt sul livello del mare

ESPOSIZIONE: nord/sud

RESA / HA: 80—90 qli

ETA' VIGNETO: 30 anni

VENDEMMIA: raccolta manuale la prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: pressatura soffice delle uve con successiva fermentazione dei mosti in acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllata tra i 15 e i 18 gradi - sfecciatura per sedimentazione. Affinamento di un anno in acciaio 60% e in barrique 40% e successivamente sei mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: ha un colore giallo paglierino brillante. Al naso, un profumo di fiori di biancospino e gradualmente si apre in note fruttate di mela verde e albicocca con delicate sfumature di frutta secca, nocciola e mandorla.

Al palato è equilibrato con piacevoli sensazioni citrine che bilanciano le dolci note dell'uva di Chardonnay

MIGLIORE ESPRESSIONE EVOLUTIVA: dopo 5 anni dall'imbottigliamento

ABBINAMENTI: crostacei, frutti di mare, piatti orientali

Az. Agr. CA' LOJERA
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione