CHARDONNAY

GARDA
Denominazione di origine controllata

VITIGNI E VINIFICAZIONE
Prodotto da vigneti di Chardonnay coltivati sulle colline moreniche nell'entroterra veronese del Lago di Garda. Affina in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Vino dal colore giallo paglierino intenso, con sentori floreali e fruttati (ananas in particolare), accompagnati da piacevoli note minerali e di menta.
Fresco e piacevolmente sapido al palato.

ABBINAMENTI
Eccellente con piatti a base di pesce di mare e d'acqua dolce, carni bianche alla griglia e ricette a base di verdure (pasta e torte salate). Da servire anche come aperitivo.
Alcol: 12,5% vol
Temperatura di servizio: 8°/10° C

GRAPES AND VINIFICATION
This wine is produced from Chardonnay grapes cultivated on the morainic hills in the hinterland of the Veronese shore of Lake Garda.
It refines in small stainless steel tanks.

TASTING NOTE
It has an intense straw yellow colour. Floral and fruity aromas (pineapple in particular), with hints of mint and appealing mineral notes. On the palate it is fresh and tangy.

SERVING SUGGESTIONS
It pairs with all fish dishes. It is excellent with vegetable-based dishes (pasta, quiches). It may also be served with grilled white meat or as aperitif.
Alcohol: 12,5% vol
Serving temperature: 8°/10° C

REBSORTEN UND AUSBAU
Dieser Wein wird aus Chardonnay Trauben vinifiziert. Die Weinberge liegen auf den Moränenhügeln im östlichen Hinterland des Gardasees. Verfeinerung im Inoxtank.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE
Die Farbe ist ein kräftiges Strohgelb. Es werden fruchtige und blumige Noten wahrgenommen, vor allem Ananas, Minze und mineralische Anklänge.
Am Gaumen ist er frisch und angenehm würzig.

PASST GUT ZU
Dieser Wein passt gut zu Salz-und Süßwasserfischen, er ist hervorragend zu vegetarische Gerichte (Quiches, Pasta). Man kann ihn auch zu weißen gegrilltem Fleisch servieren. Ausserdem eignet er sich als Aperitif.
Alkoholgehalt: 12,5%
Servier-und Trinktemperatur: 8°/10° C