

VILLA CORDEVIGO

VILLA CORDEVIGO CHARDONNAY

GARDA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIOLOGICO



Classificazione: Garda doc Chardonnay biologico

Tipo di vino: bianco

Prima annata di produzione: 2016

Zona di produzione: vigneti a conduzione biologica nella Tenuta di Villa Cordevigo a Cavaion Veronese

Tipo di terreno: argilloso di origine morenica

Uve: 100% Chardonnay

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 120 q/ha ca.

Epoca di vendemmia: seconda metà di agosto/inizio settembre

Vinificazione: fermentazione a bassa temperatura (16°-17° C)

Affinamento: in acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino intenso

Profumi: al naso spiccano le note floreali e fruttate - ananas in particolare - Accenni minerali e di menta

Gusto: fresco e piacevolmente sapido

Abbinamenti: si abbina alla cucina di pesce di mare e d'acqua dolce. Eccellente con ricette a base di verdure (pasta e torte salate), carni bianche alla griglia.

Da servire anche come aperitivo

Alcol: 13% vol

Temperatura di servizio: 8°-10°C