



## Gargantilia Garda Colli Mantovani Chardonnay

Vino ottenuto da uve Chardonnay dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, odore delicato, caratteristico, fruttato, sapore sapido, asciutto, pieno. Indicato come aperitivo e con piatti di pesce, crostacei e molluschi.

Grado alcolico: 12,50%

Temperatura di servizio: 10°C

Gargantilia è nell'accezione antica del termine una particolarissima e scintillante collana, composta da un novero consistente di diverse pietre preziose, quali zaffiri, smeraldi, topazi, diamanti, oltre a coralli e perle. Ad essa, insieme all'abbigliamento e al luccichio dell'oro, le nobili dame del Medioevo, del Rinascimento, affidavano la loro eleganza e la proiezione del carisma e nobiltà che incarnavano. Come dire che le gioie, più che un costoso orpello, venivano intese come autentico status symbol, attraverso il quale realizzare o dare più consistenza ad una dimensione di aristocrazia che non avesse eguali.

Made from Chardonnay grapes.

It is a yellowish straw-colour with green reflexes, delicate bouquet, characteristic, fruity, sapid taste, dry and full-bodied. Should be drunk as an aperitive, with fish dishes and seafood.

Alcohol content: 12,50%

Serve at a temperature of: 10°C

Wein aus Chardonnaytrauben von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Eleganter, charakteristischer Duft; fruchtig, trocken, voll im Geschmack.

Zu empfehlen als Aperitif, zu Fischgerichten, Krustentieren und Muschein.

Alkoholgehalt: 12,50%

Serviertemperatur: 10°C

