



GARGANTILIA

Chardonnay

Lage des Weinguts: Reale di Volta Mantovana (Provinz Mantua)

Weinbauggebiet: Colli Mantovani Alto Mincio

Höhe: 80m. ü.d.M.

Ausrichtung: Nord-Ost

Boden: gut drainierter, mittlerer, kalkhaltiger Boden
morenischen Ursprungs

Trauben: 100% Chardonnay

Anzahl der Rebstöcke pro Hektar: 5200

Ertrag pro Rebstock: 2,5 kg

Reberziehungssystem: guyot

Rebschnitt: von Hand

Weinlese: im September (maschinell)

Weinbereitung: Für diesen Weißwein wird das Verfahren der Cryomaceration eingesetzt: Die Trauben gären 3 Tage lang bei einer kontrollierten Temperatur von 4 Grad. Anschließend werden die Schalen vom Most getrennt und es erfolgt eine kontrollierte Gärung in Edelstahl tanks bei einer Temperatur von 16 Grad. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Flaschenabfüllung.

Ausbau und Reifung: 2 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 12,50% vol.

Gesamtsäure: 6,70g/Liter

Ph: 3,25

Restzucker: 3,5g/Liter

Lagerfähigkeit: 24 Monate

Serviertemperatur: 8-10 Grad

Eigenschaften und Speisenbegleitung: strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, in der Nase delikater, charakteristisch und rüchtig, am Gaumen würzig, trocken und vollmundig.

Dieser Wein kann gut als Aperitif getrunken werden, oder als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Flaschenform: Bordolese-Flasche

Flaschengröße: 750 ml.

Verschluss: Normacorc-Bio aus pflanzenbasierten Biopolymeren
(aus Zuckerrohr)

Karton: 6 Flaschen (liegend)