



# GARGANTILIA

Chardonnay

**Ubicazione azienda:** Località Reale di Volta Mantovana

**Zona produzione:** Colli Mantovani Alto Mincio

**Altitudine:** 80 m. s.l.m.

**Esposizione:** nord-est

**Terreno:** tipo Morenico di medio impasto, calcareo, molto drenante

**Uve:** 100% Chardonnay

**Numero ceppi ettaro:** 5200

**Produzione per vigna:** 2,5 kg

**Sistema di allevamento:** guyot

**Potatura:** manuale

**Vendemmia:** meccanica nel mese di settembre

**Vinificazione:** in bianco con crio-macerazione delle uve per tre giorni a temperatura controllata di 4 gradi, successiva separazione delle bucce dal mosto e fermentazione controllata a 16 gradi in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

**Maturazione e affinamento:** bottiglia 2 mesi

**Grado alcolico:** 12,50% vol.

**Acidità totale:** 6,70 g/litro

**Ph:** 3,25

**Zuccheri:** 3,50 g/litro

**Longevità:** 24 mesi

**Temperatura di servizio:** 8-10 gradi

**Caratteristiche e abbinamento:** 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.

**Bottiglia:** bordolese conica storica

**Formato:** 750 ml.

**Tappo:** Nomacorc-bio ottenuto da polimero della canna da zucchero

**Cartone:** 6 bottiglie stese