



ZENATO®

CHARDONNAY GARDA D.O.C.

Lo Chardonnay è un vitigno varietale che nasce a Sud del Lago di Garda, nell'anfiteatro delle colline moreniche.



Vitigni: 100% Chardonnay

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto: a Sud del Lago di Garda, nel comune di Peschiera.

Altitudine media dei terreni: 80 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: cretaceo-argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Età media delle vigne: 30 anni

Carico delle gemme: 10/12 per pianta

Resa per ettaro: 100 quintali

Epoca della vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: fermentazione 15-20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18 gradi.

Affinamento 4-5 mesi in serbatoi di acciaio inox ed i successivi 2-3 mesi in bottiglia prima della vendita.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso con fini note floreali e fruttate.

Sapore: secco, fresco, corpo di buona struttura, equilibrato con notevole morbidezza.

Temperatura di servizio: 9-10°C.

Abbinamenti gastronomici: adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, dai primi piatti fino ad arrivare al pesce di lago e le carni bianche.