



ZENATO®



S. Cristina

Chardonnay

Garda D.O.C.

Lo Chardonnay è un vitigno con un'incredibile varietà di componenti aromatiche che dà risultati notevoli nella suggestiva zona a Sud del Lago di Garda, dove viene coltivato.



VITIGNO:

Chardonnay 100%.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

superficie vigneto 5 ettari.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

cretaceo-argilloso.

RESA PER ETTARO IN UVA:

100 quintali.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA:

prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE:

fermentazione 15/20 gg. 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.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, specialmente di pesce di lago.