



# “TERRE DI VIRGILIO”

Garda - Denominazione di Origine Controllata

“UN GRANDE VINO BIANCO, DALLA  
SPICCATATA PERSONALITÀ”



## AREA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nella zona tra Ponti sul Mincio e Mantova

## VITIGNO

100% Chardonnay

## VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia di solito comincia a fine settembre. Gli acini, raccolti a mano vengono fatti appassire circa 30/40 giorni e poi delicatamente pressati. Dopo una leggera macerazione il vino viene fatto fermentare ed invecchiato in tonneau di rovere.

## COLORE ●

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino pulito, limpido con un colore giallo dorato. Elegante con note di vaniglia e frutta esotica al naso. Acidità, mineralità e note di frutta ben bilanciate. Con tannino delicato e rotondo.

ALCOHOL 14% ●●●●●●●●●●●●●●●●

## IL CONSIGLIO

Si abbina con primi piatti di pesce, arrostiti di carni bianche, formaggi a pasta molle. Provatelo con un risotto mantecato al teleggio.

