



“TERRE DI VIRGILIO”

Chardonnay - Garda DOC

“EIN GROSSARTIGER WEISSWEIN VON
AUSGEPRÄGTER PERSÖNLICHKEIT”



ANBAUGEBIET

Die Weinberge befinden sich in der Gegend zwischen Ponti sul Mincio und Mantua

REBSORTE

100% Chardonnay

WEINLESE UND HERSTELLUNG

Die Weinlese beginnt normalerweise Ende September. Die Trauben, von Hand gelesen, werden für circa 30/40 Tage getrocknet und danach sanft gepresst. Nach einer leichten Mazeration kommt es zur Gärung und anschließender Reifung im Eichenfass.

FARBE

AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Sauberer, klarer Wein von goldgelber Farbe.
Elegante Noten von Vanille und exotischen Früchten in der Nase.
Säure, Mineralität und ausgewogene Fruchtnoten am Gaumen.
Sanfte und runde Tannine.

ALKOHOLGEHALT 14%



UNSERE EMPFEHLUNG

Harmoniert mit Fisch, Geflügelraten und Weichkäse. Zum Probieren zu Risotto mit Weichkäse.

