



TERRE DI VIRGILIO GARDA DOC

“UN GRANDE VINO BIANCO, DALLA
SPICCATA 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.

ALCOOL 13,5% 

IL CONSIGLIO

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

