

**MERIDIANO**  
D.O.C. GARDA CHARDONNAY



**Denominazione**

Garda D.O.C.

**Struttura del terreno**

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla con substrato arieggiato e permeabile.

**Esposizione**

Sud - Ovest

**Età media delle viti**

Più di 25 anni

**Uve**

Chardonnay

**Vinificazione**

Le uve poste direttamente in piccole cassette vengono lasciate riposare brevemente prima della vinificazione. Dopo la pressatura soffice, il mosto ottenuto viene fatto fermentare con rigoroso controllo della temperatura a 18°.

**Affinamento**

Alle operazioni di travaso segue la maturazione in tonneau di secondo uso.

*Appunti di degustazione*

**Colore**

Con la breve asciugatura delle uve e con la giusta permanenza in gradi botti abbiamo ottenuto un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo**

Sensazioni olfattive di grande intensità e persistenza, accentuate da note calde di frutta esotica matura, ananas, banana e miele.

**Sapore**

Corposo e armonico esprime anche in bocca sensazioni morbide, date dall'insieme di polialcoli e alcoli, sostenuto però da buona freschezza.

**Temperatura di servizio**

8 - 10°C

**Abbinamenti**

Per eccellenza trova la giusta espressione con tortelli di zucca, tipico piatto mantovano, carni bianche, pesce e risotti con verdure.