



GARDA DOC



RUGIADA Extra Dry



Costituzione del terreno

Terreno misto in prevalenza argilloso. Le viti sono allevate a cordone speronato con una produzione di ca. 90q/ha

Vitigno

Chardonnay 100%

Vendemmia, vinificazione e affinamento

Vendemmia manuale, leggermente anticipata.
Fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata (17°C).
Rifermentazione in autoclave con 90 giorni di permanenza sui lieviti (metodo Charmat)

Colore

giallo paglierino scarico con riflessi dorati, presenta un perlage fine e molto elegante

Bouquet

Intensa nota floreale, tipico varietale

Sapori

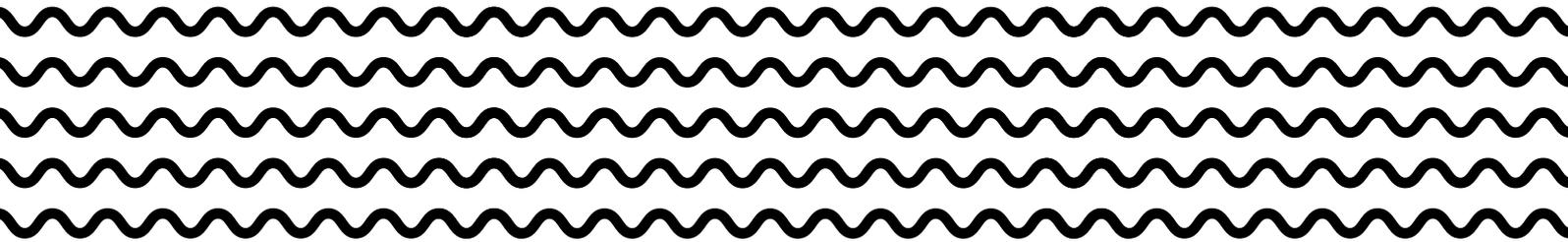
Abbastanza morbido, persistente. Perlage soffice e avvolgente

Gradazione alcolica

12%



CANTINA GOZZI
DAL 1920



CANTINA GOZZI dei F.lli Cesare e Franco Gozzi
via Ortaglia, 16, Olfino di Monzambano (MN) | tel. 0376 800377 fax 0376 807497 | info@cantinagozzi.com

CONSORZIO GARDA DOC - Via Bassa 14, 37066 Sommacampagna, Verona, Italy