

gorgo

I.G.T. VERONA - BIOLOGICO

Chardonnay

Il nobile vitigno interpreta il nostro territorio con grazia e armonia, con un corredo aromatico di frutta e fiori che vengono integralmente preservati e valorizzati dalla vinificazione e affinamento senza l'uso di legno. Questo Chardonnay si rivela un vino estremamente versatile, dalla spiccata freschezza ma con una struttura ricca, complessa e persistente.



Vitigni:
Chardonnay.



Coltivazione:
Gujot



Vinificazione:
Tradizionale, da uve raccolte a mano.
Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.



Affinamento:
4 mesi in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento.

Colore:
Giallo paglierino.



Profumo:
Fruttato, fresco, aromatico, con note di ananas, mango e fiori bianchi.

Sapore:
Leggere note minerali rendono il vino morbido e ricco, con una struttura complessa e persistente.



Grad. alcolica: 13% vol



Abbinamenti:
Ottimo per accompagnare piatti a base di crostacei, salmone, sushi.

Servire a 10 ° C

AZIENDA AGRICOLA GORGO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona)
Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842
gorgo@cantinagorgo.com

cantinagorgo.com

