



AMPHORA

Garda Chardonnay Bio
Denominazione di origine controllata

Alcool: 12,5 % vol

Zona di produzione: Volta Mantovana

Vitigni: Chardonnay

Sistema d'allevamento: Guyot

Produzione: 30 ql per ha

DEGUSTAZIONE

Vino nobile, di colore giallo paglierino intenso. Al naso sprigiona note di mandorla e fiori bianchi, gelsomino, fiori di pesco e ananas maturo.

Al palato sorprende l'armonia tra rotondità, freschezza e mineralità. Note decise di mandorla e fiori di sambuco e delicate note di frutta fresca tropicale.

VINIFICAZIONE

L'uva sana viene raccolta a mano a fine agosto, immediatamente trasportata in cantina, diraspata e trasferita in anfora. Il mosto macera a contatto con le bucce per una settimana. La fermentazione ha inizio in modo spontaneo grazie ai lieviti autoctoni presenti sulle bucce.

Si procede in seguito alla separazione del mosto che termina la fermentazione in anfora senza le bucce. Il vino ottenuto resterà in anfora ad affinare fino all'imbottigliamento.

Con questo vino abbiamo voluto dare una nuova interpretazione al nobile vitigno dello Chardonnay, un impulso dato dall'obiettivo di massima salubrità e biodiversità in vigna e di minimo intervento in cantina così da ottenere un vino autentico che rispecchia il suo territorio e le stagioni, originale, rispettoso e di grande carattere.

Nasce così "Amphora", da un pensiero di semplicità e di naturalezza, che ci ha portati a scegliere la coltivazione biologica per queste uve e l'utilizzo delle anfore per la vinificazione e l'affinamento.

Perché le anfore? Perché sono composte da un impasto ceramico esclusivo che consente un lieve scambio di ossigeno con l'ambiente ed un'elevata capacità di isolamento termico, caratteristiche queste che le rendono uniche come contenitore vinario, permettendo di limitare al minimo necessario l'intervento umano.

ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti delicati come risotti con erbe di campo, asparagi e con tagliatelle ai funghi ma anche con antipasti leggeri, piatti di pesce sia crudo che cotto dai sentori delicati e condimenti discreti. Carni bianche delicate e piatti leggermente speziati.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12 °C

