



TENUTA
MADDALENA

Italian wine

D'ALLORO

Garda Chardonnay

Denominazione di origine controllata

Alcool: 13 % vol

Zona di produzione: Volta Mantovana

Vitigni: 100% Chardonnay

Sistema d'allevamento: Archetto semplice

Produzione: 100 ql per ha

DEGUSTAZIONE

Vino nobile dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Armonico, di grande personalità e dal profumo intenso, fresco ed elegante, con note fruttate di agrumi, frutta tropicale e mela golden, acacia e sambuco. Nei suoi primi anni regala sensazioni di piacevole freschezza e sapidità ma è un vino longevo, che con il passare degli anni acquista profondità, il suo profumo evolve, sviluppa note più complesse, di frutta secca, in particolare la nocciola, e note erbacee di salvia.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano con un giusto equilibrio acidico zuccherino, in casse del peso di 15 Kg. Dopo una macerazione a freddo di 24 ore in cella frigo per trasferire tutto il corredo aromatico dalla buccia alla polpa, si procede alla diraspatura e poi alla pressatura soffice delle bucce e la pulizia dei mosti per naturale decantazione statica. La fermentazione alcolica inizia a 14° C a carico di lieviti selezionati dall'azienda. Affinamento esclusivamente in serbatoi di acciaio.

Imbottigliamento intorno al mese di Febbraio poi 30 giorni in bottiglia precedono la commercializzazione.

ABBINAMENTI

Accompagna perfettamente primi piatti a base di pesce e crostacei, anche serviti con salse robuste per cui si richieda un vino con un buon grado di acidità e struttura. Ottimo con carni bianche e verdure.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12 °C

