



Garda

Denominazione di Origine Controllata

Chardonnay

Vitigno: Chardonnay 100%.

Vigneti: in località Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di *ha.* 1.00.00 con una densità d'impianto di 6500 ceppi per ettaro, allevati a Guyot semplice con una resa di 60 *q.li-ha.* di uva.

Vendemmia: manuale, alla fine di Agosto.

Vinificazione: in bianco, con la separazione delle bucce dal mosto prima della fermentazione alcolica che avviene in vasche di acciaio inox senza l'impiego di lieviti selezionati. Il vino che non svolge la fermentazione malolattica, sosta sulle fecce per un periodo di 4 mesi. Dopo una leggera chiarifica segue l'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini; profumi ampi ed avvolgenti che si sviluppano su note eleganti di frutta a polpa bianca e fiori di tiglio; in bocca è pieno, rotondo ed armonico, con acidità equilibrata e finale di notevole persistenza.

Abbinamento: è ideale su piatti a base di pesce di lago, crostacei, frutti di mare, piatti di riso e sformati di verdure.

Vine: 100% Chardonnay.

Vineyards: in the Picedo district of the municipality of Polpenazze del Garda, they cover an area of 1.00.00 ha. with a planting density of 6,500 stumps per hectare, cultivated with the simple Guyot method, with a yield of 60 quintals per ha.

Harvest: hand-picked at the end of August.

Vinification: as white wine, with the separation of the skins from the must before alcoholic fermentation that takes place in stainless steel tanks without the use of selected yeast.

The wine does not undergo malolactic fermentation and is left on the lees for a period of 4 months. After light refinement, the wine is bottled.

Organoleptic characteristics: bright straw yellow colour, with light green highlights; rich, enveloping aromas that develop as elegant hints of white fruit and lime flowers; full-bodied, rounded and harmonious on the palate with balanced acidity and a remarkably persistent finale.

Combinations: it is perfect with freshwater fish based dishes, shellfish, seafood, rice and baked vegetables.

Azienda Agricola
Biodinamica Le Sincette
di Brunori S.p.A.

Via Rosario, 44 - 25080 Picedo
Polpenazze del Garda (BS)
www.lesincette.it

Telefono +39 0365 651471
Fax +39 0365 651991
info@lesincette.it