



VILLA MEDICI

Chardonnay

GARDA DOC

La freschezza di una serata sui nostri colli



PROFILO

Lo Chardonnay vinificato in purezza si rivolge a chi ama i sapori fruttati e delicati. È un vino molto versatile, dal sapore genuino e fresco, che esalta appieno il gusto delle pietanze, senza mai risultare eccessivo.

**OCCASIONE
DI CONSUMO**

Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, appena conditi con olio extra vergine di oliva. A noi piace moltissimo con il sushi.

**ZONA
VITICOLA**

Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

TERRENO

Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

**FORMA
DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**DENSITÀ
DI IMPIANTO**

4000/4100 piante per ettaro

**RESA
PER ETTARO**

110 q/ha

**PERIODO
DI VENDEMMIA**

Fine agosto / settembre

**VINIFICAZIONE
E AFFINAMENTO**

Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Pigiatura e diraspatura. Pressatura soffice in pressa con saturazione di azoto. Fermentazione a temperatura controllata di 18 °C in botti di acciaio per circa 20 giorni.

**NOTE
ORGANOLETTICHE**

 Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

 Leggermente aromatico, floreale, con note di frutta fresca

 Armonico, leggermente aromatico, giovane



100% Chardonnay



Servire a
6° - 8° C



12,5 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY