



VILLA MEDICI

Chardonnay

GARDA DOC

Die Frische eines Abends auf unseren Hügeln



PROFIL

Der in seiner reinen Form bereitete Chardonnay ist ideal für all jene, die fruchtige und besondere Aromen nicht mögen. Dieser Wein ist mit seinem unverfälschten und erfrischenden Geschmack sehr vielseitig und setzt den Geschmack aller Gerichte in Szene ohne dabei aufdringlich zu werden.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD

Ein optimaler Aperitif, passt jedoch auch zu Gerichten mit Fisch sowie mit Weich- und Krustentieren, frisch mit Olivenöl zubereitet. Wir persönlich trinken ihn sehr gerne zu Sushi.

WEINBAUGEBIET

Weingärten im Ort Sommacampagna (Verona) auf den letzten Absenkungen der östlichen moränischen Hügel im Becken Bacino Benacense.

BODEN

Kalkhaltig, lehmig, lokal felsig mit guter Exposition.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot

DICHTE DER ANLAGE

4.000-4.100 Pflanzen pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR

110 q/ha

WEINLESE

Ende August/September

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Ernte der Trauben in kleinen Behältern. Zerkleinern und Entstielen. Sanftes Pressen in der Presse mit Stickstoffanreicherung. Fermentation bei kontrollierter Temperatur von 18 °C in Stahlfässern für ca. 20 Tage.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

 Intensives heugelb mit grünlichen reflexen

 Leichtes aroma, blumig mit noten von frischen fruchten

 Harmonisch, leichtes aroma, jung



100% Chardonnay



Alkoholgehalt:
6° - 8° C



12,5 % vol

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