



SCAIA

GARGANEGA / CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Colognola ai Colli, Illasi, Mezzane.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto con ghiaia in sottofondo.

ALTEZZA VIGNETI

100 m s.l.m.

UVE

Garganega 55% - Chardonnay 45%

ETÀ DELLE VIGNE

10-15 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e Pergola.

DENSITÀ IMPIANTO

3.300 - 6.000 Viti Ha.

RESA

120 q.li Ha.

VINIFICAZIONE

Sgranellatura dei grappoli con macerazione a freddo per un'ora in ambiente ridotto. **Pressatura:** soffice a freddo (8 °C - 9 °C) con pneumopressa in ambiente inerte. **Fermentazione:** a temperatura bassa 13 °C - 14 °C. Malolattica: no. **Batonnage:** una volta alla settimana fino all'imbottigliamento. **Stabilizzazione:** a freddo.

AFFINAMENTO

In inox.

QUANTITÀ PRODOTTA

100.000 bottiglie.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. **Profumo:** fiori bianchi di acacia, gelsomino, bouquet di agrumi come ananas, pompelmo ed arancia, mela pera e mango e leggera nota di banane. **Sapore:** fresco e piacevole dato dalla acidità ben sostenuta. Morbidezza e sapidità ben in equilibrio, lo rendono invitante ed intrigante.

ALCOOL

12,50% Vol.

ACIDITÀ

5,92 g/l.

ZUCCHERI RESIDUI

8,5 g/l.

ABBINAMENTO

Aperitivi, antipasti a base di pesce o verdure di stagione e piatti freddi, primi piatti a base di erbe, risotti di verdure, minestre asciutte e in brodo, pesce alle salse leggere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C - 12 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

3-4 anni.