

# LE SELEZIONI L'espressione del territorio

## Chardonnay

*Igp Montenetto di Brescia*

Nel vigneto storico dell'Azienda, situato nel brolo di casa, dall'inizio del secolo scorso erano coltivate viti a bacca bianca e rossa. Il primo vino messo in bottiglia negli anni '70 col nome di "Bianco la Vigna vecchia" è poi diventato Gobbo bianco dopo l'opera di riconversione dei vigneti. Vinificato in acciaio a temperatura controllata, si caratterizza per essere un vino fruttato, fresco e sapido. A partire dalla primavera successiva alla vendemmia si inizia la commercializzazione, imbottigliando piccoli lotti per volta per mantenere in acciaio la fragranza che lo caratterizza.



**Colore:** giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli.

**Profumo:** fruttato, intenso e persistente che ricorda la frutta fresca appena tagliata.

**Sapore:** vivace, fresco, sapido, accattivante con una discreta struttura e persistenza, con un leggero e gradevole retrogusto amarognolo.

**Vitigni:** 100% Chardonnay.

**Prodotto dal:** 1972.

**Produzione media annua di bottiglie:** 18.000.

**Formati di bottiglie:** bottiglia intera 0,75 l. e mezza 0,375 l. per la ristorazione.

**Esposizione dei vigneti:** Nord Est - Sud ovest.

**Altimetria del vigneto:** 148 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** ondulazioni terminali dell'anfiteatro morenico, di impasto denso, più argilloso che calcareo.

**Sistema di allevamento:** guyot a cordone speronato.

**Resa per ettaro:** 100 ql. per ettaro vitato.

**Epoca di raccolta delle uve:** dal 25 Agosto al 15 Settembre.

**Annata di vendemmia:** 2013.

**Gradazione alcolica:** 12% Vol.

**Temperatura di servizio:** 10° C.

**Bicchieri consigliati:** sauternes, beaujolais nouveau.

**Abbinamenti:** vino da tutto pasto, adatto anche come aperitivo per la sua non eccessiva alcolicità.

