



SCAIA

GARGANEGA /

CHARDONNAY

ANBAUGEBIET

Gemeinde Colognola ai Colli, Illasi, Mezzane.

BODENBESCHAFFENHEIT

Mittelschwerer Boden mit Geröll im Untergrund.

HÖHE DER WEINBERGE

100 m ü.d.M.

REBSORTEN

Garganega 55% - Chardonnay 45%.

ALTER DER REBSTÖCKE

10-15 Jahre

ERZIEHUNGSFORM

Guyot und Pergola.

PFLANZDICHTE

3.300 - 6.000 Rebstocke/ha.

ERTRAG

120 dz/ha.

VINIFIKATION

Abbeeren der Trauben mit Kaltgärung für eine Stunde in reduktiver Umgebung. **Pressen:** Sanftes Kaltpressen (8 °C - 9 °C) mit pneumatischer Presse in inerter Umgebung. **Gärung:** bei niedriger Temperatur 13 °C - 14 °C. **Malolaktisch:** nein. **Bâtonnage:** einmal wöchentlich bis zum Abfüllen. **Stabilisierung:** Kaltstabilisierung.

AUSBAU

100.000 Flaschen.

PRODUZIERTE MENGE

45.000 Flaschen.

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen. **Bukett:** Weiße Akazienblüten, Jasmin, Bouquet aus Zitrusfrüchten, wie Ananas, Grapefruit und Orangen, Äpfel, Birnen und leichter Note nach Bananen. **Geschmack:** Frisch und angenehm, dank der ausgeprägten, aber gut ausgewogener Säure. Gut ausgewogene Weichheit und Wohlgeschmack machen ihn ansprechend und spannend.

ALKOHOLGEHALT

12,50% Vol.

SÄUREGEHALT

5,92 g/l.

RESTZUCKER

8,5 g/l.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Aperitif, Vorspeisen auf Basis von Fisch oder Salaten der Saison und kalte Gerichte, Erste Gänge auf Grundlage von Kräutern, Risotti mit Gemüse, Pastagerichte, Nudelsuppen, Fisch mit leichten Saucen.

SERVIERTEMPERATUR

10 °C - 12 °C.

ALTERUNGSPOTENTIAL

3-4 Jahre.