



# 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.

## PFLANZDICHT

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.