

DOROBIANCO GARDA DOC

VITIGNO: 50% Riesling, 30% Turbiana, 20% Pinot Bianco

ZONA DI PRODUZIONE: Lugana di Sirmione e Desenzano del Garda (Vigneti Avanzi)

TERRENO: in prevalenza di origine calcarea

TIPO DI COLTURA: Allevamento a filare con potatura a Guyot

PERIODO DI RACCOLTA: ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Raccolta delle uve manuale mantenendo separate le varietà. Le uve sono raffreddate e pigiate delicatamente. Segue decantazione statica a freddo. Dopo la fermentazione a freddo, viene effettuato l'assemblaggio e l'imbottigliamento. Riposa in bottiglia per 2 mesi.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi oro

PROFUMO: Complesso, molto fruttato e aromatico. Note agrumate, di lime, di mela verde e pompelmo si alternano a sensazioni floreali di fiori bianchi. Con l'evoluzione emerge una lieve nota di idrocarburo tipica della varietà.

SAPORE: Ottima nota acida, verticale e leggera sensazione verde. Grande sapidità e mineralità. Lungo e persistente, colpisce per la sensazione fresca che regala. In evoluzione offre più complessità con note di frutta matura.

TEMPERAT. DEGUSTAZIONE: 8° C

ABBINAMENTI: Aperitivo, pesce di lago, pesce di mare. Squisito con le carni bianche.

