

# 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.

