



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA



**CABERNET
SAUVIGNON**
Denominazione di Origine Controllata

MERLOT
Denominazione di Origine Controllata

**PINOT
GRIGIO**
Denominazione di Origine Controllata

CHARDONNAY
Denominazione di Origine Controllata



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

“Garda” DOC Cabernet Sauvignon

| | |
|--|---|
| Formato: | 750 ml |
| Tipologia: | vino rosso secco |
| Vitigni: | Cabernet Sauvignon |
| Caratteristiche e collocazione dei vigneti: | vigneti situati in posizione collinare. |
| Sistema di allevamento: | a spalliera o pergola semplice. |
| Resa per ettaro: | 84 hl. |
| Vendemmia: | seconda decade di ottobre. |
| Vinificazione: | vinificazione in rosso e affinamento in acciaio inox. |
| Dati analitici: | alcol 12% |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------------------|--|
| Colore: | rosso rubino carico. |
| Profumo: | intenso, frutta rossa e spezie. |
| Sapore: | pieno, vellutato e armonico, di buon equilibrio e struttura. |
| Metodo di servizio: | servire alla temperatura di 18° - 19° C. |
| Gastronomia: | si abbina molto bene con tutti i tipi di carne e formaggi. |

“Garda” DOC Merlot

| | |
|--|---|
| Formato: | 750 ml |
| Tipologia: | vino rosso secco |
| Vitigni: | Merlot |
| Caratteristiche e collocazione dei vigneti: | vigneti situati in posizione collinare. |
| Sistema di allevamento: | a spalliera o pergola semplice. |
| Resa per ettaro: | 90 hl. |
| Vendemmia: | fine settembre. |
| Vinificazione: | vinificazione in rosso e affinamento in acciaio inox. |
| Dati analitici: | alcol 12,5% |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------------------|--|
| Colore: | rosso rubino carico |
| Profumo: | intenso, con sentori di frutta rossa matura e spezie. |
| Sapore: | pieno, vellutato, morbido, di buon equilibrio e struttura. |
| Metodo di servizio: | servire alla temperatura di 18° - 19° C. |
| Gastronomia: | si abbina molto bene con tutti i tipi di carne e formaggi. |

“Garda” DOC Pinot Grigio

| | |
|--|---|
| Formato: | 750 ml |
| Tipologia: | vino bianco secco |
| Vitigni: | Pinot Grigio |
| Caratteristiche e collocazione dei vigneti: | vigneti situati in posizione collinare. |
| Sistema di allevamento: | a spalliera. |
| Resa per ettaro: | 84 hl. |
| Vendemmia: | fine agosto. |
| Vinificazione: | vinificazione in rosso e fermentazione in acciaio inox. |
| Dati analitici: | alcol 12,5% |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------------------|---|
| Colore: | giallo paglierino. |
| Profumo: | intenso, di grande finezza con sentori floreali. |
| Sapore: | armonico e fresco. |
| Metodo di servizio: | servire alla temperatura di 10° - 12° C. |
| Gastronomia: | ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche. |

“Garda” DOC Chardonnay

| | |
|--|--|
| Formato: | 750 ml |
| Tipologia: | vino bianco secco |
| Vitigni: | Chardonnay |
| Caratteristiche e collocazione dei vigneti: | vigneti situati in posizione collinare. |
| Sistema di allevamento: | a spalliera o pergola semplice. |
| Resa per ettaro: | 90 hl. |
| Vendemmia: | prima decade di settembre. |
| Vinificazione: | vinificazione in bianco e affinamento in acciaio inox. |
| Dati analitici: | alcol 12,5% |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------------------|---|
| Colore: | giallo paglierino. |
| Profumo: | intenso, aromatico con sentori floreali. |
| Sapore: | armonico e fresco. |
| Metodo di servizio: | servire alla temperatura di 10° - 12° C. |
| Gastronomia: | ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche. |