



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

“Vivace” 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.

“Vivace” Custoza

Formato:	1000 ml
Tipologia:	vino bianco secco
Vitigni:	Trebbiano toscano, Garganega, Tocai Friulano, Cortese
Caratteristiche e collocazione dei vigneti:	vigneti situati in posizione pedecollinare.
Sistema di allevamento:	a spalliera o pergola semplice.
Resa per ettaro:	97 hl.
Vendemmia:	a seconda della varietà da settembre a ottobre
Vinificazione:	vinificazione in bianco e affinamento in acciaio inox.
Dati analitici:	alcol 11,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	giallo paglierino.
Profumo:	intenso, aromatico con sentori floreali.
Sapore:	armonico e fresco.
Metodo di servizio:	servire alla temperatura di 12° - 14° C.
Gastronomia:	ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.