

CLASSIC



SCOLARI

Vini dal 1929

CHARDONNAY

Garda D.O.C.



Vitigno | Grape Variety



**Chardonnay**

Terreno | Soil



**Sabbioso-ghiaioso**

*Sandy gravel*

Sistema di allevamento | Training system



**Guyot**

*Guyot*

Resa | Yield



**85 q.li per ha**

*8,5 tonnes/ha*

Vendemmia | Harvest



**Raccolta manuale a fine settembre**

*Hand-picked in late September*

Vinificazione | Winemaking



**Diraspatura totale dell'uva. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento in acciaio**

*Complete destemming of the grapes. Fermentation in steel at a controlled temperature, aging in steel.*

Colore | Colour



**Giallo paglierino**

*Straw yellow*

Naso | Nose



**Delicato e fragrante con note di mandorla e fiore bianco**

*Delicate and fragrant with notes of almond and white grape*

Bocca | Flavour



**Leggermente sapido, fruttato con finale di mandorla**

*Slightly savoury, fruity with an almond finish*

Grado alcolico | Alcohol  
**13 % Vol.**

Residuo Zuccherino | Residual sugar  
**4,3 g/l**

Estratto Secco | Dry extract  
**26 g/l**