



SCOLARI

Vini dal 1929



Linea *Classica*

CHARDONNAY

GARDA D.O.C.

| | |
|-------------------------------|---|
| VITIGNO | 100% Chardonnay |
| TERRENO | Morenico: calcareo e ghiaioso |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| RESA | 85 q.li per ha |
| VENDEMMIA | Raccolta manuale alla seconda decade di settembre |
| VINIFICAZIONE | Diraspatura totale dell'uva. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento in acciaio |
| ANALISI CHIMICA | Grado alcolico: 13% Vol. Residuo zuccherino: 4 g / L Estratto secco: 22 g / L |
| COLORE | Giallo paglierino |
| NASO | Delicato e fragrante con note di mandorla e fiore bianco |
| BOCCA | Leggermente sapido, fruttato con finale di mandorla |

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Ideale in aperitivo e con la pizza, con i piatti di pesce, sushi e crostacei.

Temperatura di servizio 10 – 12° C

LO SAPEVATE CHE...?

Le origini di questo vino sono controverse: una prima teoria sostiene che sia originario della Borgogna e che il suo nome derivi dall'ononimo paese di questa regione. Un'altra teoria sostiene che questo vino avrebbe avuto origine nel territorio di Gerusalemme, infatti ad esso dà il meglio di sé in territori argillosi; in questo caso il nome deriverebbe dalla parola ebraica *Shahar Adonay* e sarebbe arrivato fino a noi con il ritorno dei crociati.