

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Colli Vaibò

## NOME DEL VINO

Colli Vaibò Garda Classico  
Chiaro

## DENOMINAZIONE

Garda Classico Chiaro Doc

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2020

## REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

## TIPOLOGIA

Rosati

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Lago di Garda

## VINIFICAZIONE

L'uva appena raccolta viene pressata direttamente. La pressatura avviene in maniera soffice, in questo modo si riesce a ricavare solamente la parte più ricca e preziosa del mosto, il cosiddetto mosto fiore. Viene fatto fermentare a temperatura controllata per la durata del processo che è di circa 7-10 giorni.

## AFFINAMENTO

Viene tenuto a contatto con le fecce fini attraverso il batonnage per circa 4 mesi. Dopo l'imbottigliamento viene lasciato affinare per circa un mese in bottiglia prima di essere commercializzato.

## VITIGNO/I

65% Groppello - 25% Marzemino -  
10% Cabernet Sauvignon

## ALLEVAMENTO

Archetto semplice

## ESPOSIZIONE

Sud

## ALTITUDINE

135 m s.l.m.

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

10 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso/Limonoso

## EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

## ETTARI VITATI

1,5

## RESA PER ETTARO

120 q /ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Rossi Emiliano

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.000/6.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E5999