

Bianco Garda DOC Centofilari 2023



Andamento climatico

Il clima autunnale passa da picchi di 25-26°C nel mese di ottobre, a un novembre freddo e piovoso, culminando con un dicembre nuovamente mite, anche nei primi giorni invernali. Gennaio è caratterizzato da freddo crescente rimarcato da precipitazioni nevose. Febbraio anticipa la primavera con alcune manifestazioni di germogliamento precoce. Marzo è mite, mentre aprile e maggio sono freddi e piovosi. L'estate inizia con picchi di 33-35°C, cedendo il passo alle intense piogge di luglio e un inizio agosto caldo. Le temperature di agosto dapprima si abbassano a metà mese, e si concludono con livelli torridi e piogge torrenziali.

Vinificazione e maturazione

Bianco Garda DOC Centofilari segue una classica vinificazione in bianco alla temperatura di 16°C e sosta sui lieviti per 2 mesi.

Note degustative

Al naso, Bianco Garda DOC Centofilari presenta note tropicali, agrumate e di fiori bianchi. L'ingresso in bocca è accompagnato da un'acidità ben presente e definita, con una nota di sapidità e freschezza che completano la beva.



Suolo: limoso con buona dotazione di scheletro e calcare



Processo produttivo: vinificazione in acciaio, 6 mesi

Dati analitici:

Alcol: 12,00%
Acidità totale: 5,90 g/l
Acidità volatile: 0,25 g/l
Estratto secco netto: 23,00 g/l
Zuccheri riduttori: 1,50 g/l



Varietà: 80% Garganega; 20% Chardonnay



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Periodo raccolta: Chardonnay metà agosto; Garganega prima decade di settembre

Formati: 0,75l