

MONTEZOVO

Vini custodi della terra.



MORENELLA GARDA DOC

Bianco fresco e delicatamente aromatico, espressione delle colline moreniche del Garda.

PROFILO RAPIDO

- **Alcol:** 9,5% vol
- **Temperatura di servizio:** 10–12 °C
- **Stile:** fresco, floreale, minerale
- **Allergeni:** contiene solfiti
- **Canale ideale:** horeca / RETAIL / mescita

UVE & ORIGINE

- **Area:** Tenuta dell'Anfiteatro Morenico di Rivoli
- **Vitigni:** Garganega 75% · Chardonnay 25%

PRODUZIONE

Vendemmia nel mese di settembre; diraspatura e pigiatura soffice; pressatura soffice e illimpidimento statico a freddo. Fermentazione in acciaio a 14–15 °C per circa 25 giorni. Affinamento sui lieviti per ~5 mesi prima dell'imbottigliamento.

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino luminoso; profumi fini di fiori bianchi, agrumi e frutta a polpa chiara, con accenni minerali. Al palato è fresco, scorrevole, equilibrato, con finale sapido e lineare. Abbinamenti: antipasti leggeri, pesce di lago, insalate estive, cucina vegetariana.

DATI ANALITICI

- **Alcol:** 9,5% vol
- **Acidità totale:** 5,8 gr/l
- **Zuccheri residui:** 3,7 gr/l
- **Formati:** 750 ml

LOGISTICA

- **Codice a barre bottiglia (EAN):** 8032825761097
- **Peso bottiglia piena:** 1,6 kg
- **Dimensione cartone (6 x 0,75 L):** 25 × 30 × 17 cm
- **Peso cartone pieno:** 7 kg
- **Cartoni per pallet (80 x 120):** 95
- **EAN cartone:** 68032825761097
- **Palletizzazione:** 19 × 5 = 95 cartoni = 570 bottiglie
- **Stoccaggio:** 10–18 °C, al riparo da luce e sbalzi
- **Shelf life consigliata:** 1–2 anni