

**GARDA**  
denominazione di origine controllata

**GARGANEGA**  
*Le Mattarelle*

**GOZZI**  
VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



**Vitigni:** Garganega

**Annata:** 2023

**Alcool:** 12%

**Vigneto:** su terreno sassoso calcareo esposto a sud, tipico delle Colline Moreniche del Garda.

**Sistema di allevamento e Produzione:** GDC, con una produzione di 100q/ha

**Vendemmia:** manuale, a fine settembre

**Vinificazione:** in botti d'acciaio a temperatura controllata (17°C)

**Affinamento:** in acciaio

**Colore:** giallo paglierino

**Profumi:** Bouquet fine ed elegante. Spiccano mineralità e note tipicamente floreali.

**Sapore:** secco, abbastanza morbido. Molto buone la persistenza e la freschezza

**Abbinamenti:** aperitivi, formaggi freschi o primi piatti come i capunsei, tipici della tradizione mantovana. Ottimo con pesce anche di lago e crostacei

**Temperatura di servizio:** 6-8°C