



“SPUMANTE BRUT”

Garda - Denominazione di Origine Controllata

“ELEGANTE CHARDONNAY DAL PERLAGE FINE E PERSISTENTE”



AREA DI PRODUZIONE

Le vigne di questo elegante chardonnay crescono sulla costa sud del Lago di Garda

VITIGNO

100% Chardonnay

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia comincia alla fine di agosto, quando gli acini raggiungono il giusto grado di maturazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata, ciò preserva l'aroma fruttato e floreale tipico di questo vitigno. Infine il lungo processo di trasformazione in vino spumante avviene in vasche di acciaio chiuse, secondo il metodo Charmat.

COLORE ●

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Ha note floreali, di mela verde e sambuco, con accenni di mandorla, al naso mentre al palato risulta secco e sapido.

ALCHOOL 12%

IL CONSIGLIO

Se consumato come aperitivo privilegiate un bicchiere più ampio che ne esalterà i profumi, rendendo più piacevole i vostri momenti.

