



SPUMANTE BRUT GARDA DOC

“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.

ALCOOL 12% ●●●●●●●●●●●●●●●●

IL CONSIGLIO

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

