



Rugiada

Extra Dry



Denominazione: Garda DOC

Uve: 100% Chardonnay

Grado Alcolico: 12%

Grado zuccherino: “extra-dry” con circa 13g/l di zuccheri.

Vigneto: su terreno misto in prevalenza argilloso. Le viti sono allevate a cordone speronato con una produzione di ca. 90q/ha.

Vendemmia: manuale, leggermente anticipata.

Fermentazione: in botti d'acciaio a temperatura controllata (17°C).

Rifermentazione: in autoclave con 90 giorni di permanenza sui lieviti (metodo Charmat).

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi dorati, presenta un perlage fine e molto elegante.

Profumi: intensa nota floreale, tipico varietale.

Sapori: abbastanza morbido, persistente. Perlage

soffice e avvolgente.

Abbinamenti: perfetto per aperitivi e dessert, ottimo anche con primi piatti, pizza, pesce e crostacei.