



Frizzante

Garda DOC



Vitigni: 100% Chardonnay.

Annata: 2017

Grado alcolico: 12%vol.

Vigneto: su terreno morenico, a tratti argilloso, le vigne sono allevate a cordone speronato. La produzione è di circa 90q/ha di uva.

Vendemmia: manuale, a fine Agosto.

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

Rifermentazione: in autoclave per circa 50 giorni.

Colore: giallo paglierino chiaro con brillanti riflessi dorati. Perlage fine e delicato.

Profumi: dominanti i sentori floreali, seguiti da note di frutta a polpa gialla.

Sapori: delicato, armonico, asciutto. Abbastanza fresco. Prevalenti le note fruttate.

Abbinamenti: aperitivi, antipasti, primi leggeri e pesce.

Temperatura di servizio: 10-12°C.