

GARDA D.O.C.

Frizzante



Vitigno: Chardonnay

Alcool: 12%

Vigneto: su terreno morenico, a tratti argilloso

Sistema di allevamento e produzione: cordone speronato, con una produzione di 100q/ha

Vendemmia: manuale, metà d'agosto

Vinificazione e Ri-fermentazione: in botti d'acciaio a temperature controllata (17°C). Metodo Charmat con ri-fermentazione in autoclave e 50 giorni sui lieviti

Colore e Perlage: 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

Abbinamento: aperitivi, antipasti, primi leggeri e pesce

Temperatura di servizio: 4-6°C