



CANTINA

BULGARINI

VINO SPUMANTE BRUT GARDA DOC

ZONA DI PRODUZIONE | Pozzolengo - Brescia.

COSTITUZIONE DEL TERRENO

Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Chardonnay 100%.

PRODUZIONE PER ETTARO | 100-120 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, a fine agosto.

VINIFICAZIONE

Preparazione della base con una classica vinificazione in bianco, permanenza sui lieviti per qualche mese e successiva rifermentazione in autoclave con il metodo Charmat protrato per tre mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Intenso e fragrante nel profumo con immediata percezione di note floreali fini e gradevoli. Elegante al palato gode di buona morbidezza sostenuta da una vivace freschezza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con pietanze a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6-8° C.

GRADAZIONE ALCOLICA | 12%.

CONTENUTO | 0,75 l





Chardonnay



AREA OF PRODUCTION | Pozzolengo - Brescia.

SOIL CONSTITUTION

The Morainic Hills were formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of clay and fine gravel.

VINE TRAINING SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Chardonnay 100%.

PRODUCTION PER HECTARE | 100-120 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, at the end of August.

VINIFICATION

Preparation of the base wine with a classic white vinification, then left on the lees for several months and subsequent refermentation for three months in autoclave, employing the Charmat method.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Brilliant straw-yellow colour, with fine and lingering perlage. Intense and fragrant bouquet with immediate perception of subtle and pleasant floral notes. Elegant on the palate, it has a good smoothness, supported by a lively freshness.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif and throughout a menu based on seafood.

SERVING TEMPERATURE | 6-8° C.

ALCOHOL CONTENT | 12%.

BOTTLE CONTENT | 0,75 l



ANBAUGEBIET | Pozzolengo - Brescia.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS

Moränenhügel aus der Eiszeit, gekennzeichnet durch fruchtbaren ton- und kieshaltigen Boden.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG

Reihen mit einfachem Bogen.

WEINSTOCK | Chardonnay 100%.

PRODUKTION PRO HEKTAR | 100-120 Doppelzentner Trauben.

WEINLESE | Handlese, Ende August.

WEINHERSTELLUNG

Vorbereitung des Grundweins durch klassische Weißweinbereitung, Lagerung auf den Hefen für einige Monate und darauffolgende um drei Monate verlängerte Wiedergärung im Autoklav mit Charmat-Verfahren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe leuchtendes Strohgelb, mit feiner und beständiger Perlage. Im Bukett intensiv und duftend mit unmittelbarer Wahrnehmung feiner und angenehmer blumiger Noten. Am Gaumen elegant, zeigt er eine gute Weichheit, unterstützt von einer lebendigen Frische.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Hervorragend als Aperitif und zur ganzen Mahlzeit, zu Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR | 6-8° C.

ALCOHOL | 12%.

INHALT | 0,75 l