



CUVÈE MAISON



SPUMANTE GARDA BIANCO METODO CLASSICO D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata

Vitigni: Chardonnay 45%, Pinot Bianco 45%, Corvina 10%

Vigneti: esposizione nord est tra i 100 e i 150 metri sul livello del mare aperti alle brezze del Lago di Garda, allevamento cordone speronato 6000 ceppi/ha, terreno morenico calcareo argilloso con presenza di ghiaia.

Vendemmia: raccolta manuale nella terza settimana di Agosto il primo mattino in contenitori da 150 kg.

Vinificazione: l'uva, immediatamente dopo la raccolta vien caricata intera in pressa pneumatica e lavorata a pressioni molto basse. Sia il primo sgrondo che la coda di pressatura vengono scartati e solamente il mosto fiore dalle caratteristiche migliori viene utilizzato per la produzione di Cuvée Maison. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C con movimenti regolari della feccia. Il vino rimane a contatto con i lieviti di fermentazione fino a febbraio, momento in cui il vino viene assemblato in una cuvee e dopo leggero collaggio viene effettuata la presa di spuma. L'affinamento sui lieviti prosegue per ulteriori 18 mesi.

Al Gusto: spuma bianca, esuberante, perlage persistente, colore giallo vivo dai riflessi verdognoli, all'olfatto fini note minerali, teso, esprime le note sapide tipiche dei vini delle moreniche dei grandi laghi Alpini.



Az. Agr. Prendina

Strada San Pietro, 86 Mozambano - Mantova - 46040 Italy Tel. 0376 809450

P. IVA IT00610870230 laprendina@gmail.com