



GARDA DOC

GARDA BIANCO SPUMANTE BRUT



Vitigno

Chardonnay

Vendemmia, vinificazione e affinamento

Si ottiene dalla pigiatura soffice di uve Chardonnay che fermentano in inox. Nella primavera con la creazione di una cuvée con vini base di più annate viene effettuato il tiraggio pertanto messo in bottiglia e lasciato maturare sul lievito per almeno 18 mesi (metodologia della rifermentazione in bottiglia o metodo classico)

Colore

tonalità giallo paglierina decisa

Sapori

Morbido ed aggraziato, dotato di perlage persistente e fine

Gradazione alcolica

12,5%

Temperatura di servizio

6-7° C

