



GARDA DOC

VINO SPUMANTE BRUT GARDA DOC



Costituzione del terreno

Le vigne crescono sulla costa sud del Lago di Garda

Vitigno

Chardonnay 100%

Vendemmia, vinificazione e affinamento

La vendemmia comincia alla fine di agosto, quando gli acini raggiungono il giusto grado di maturazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata, ciò preserva l'aroma fruttato e floreale tipico di questo vitigno. Infine il lungo processo di trasformazione in vino spumante avviene in vasche di acciaio chiuse, secondo il metodo Charmat

Colore

Giallo paglierino con perlage fine e persistente

Bouquet

Note floreali, di mela verde e sambuco, con accenni di mandorla

Sapori

Secco e sapido

Gradazione alcolica

12%



CANTINA COLLI MORENICI



CANTINA COLLI MORENICI

Strada Monzambano, 75, 46040 Ponti sul Mincio (MN) | tel. +39 0376 809745 | info@cantinacollimorenici.it

CONSORZIO GARDA DOC - Via Bassa 14, 37066 Sommacampagna, Verona, Italy