



# 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**

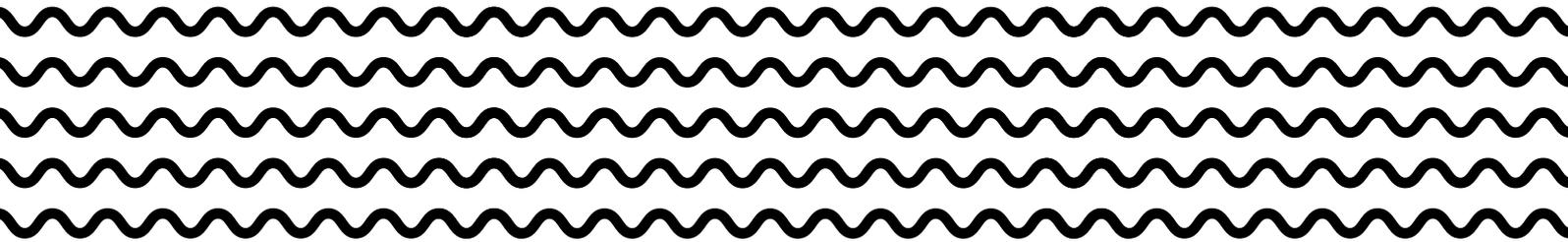
Secco e sapido

### **Gradazione alcolica**

12%



CANTINA COLLI MORENICI



CANTINA COLLI MORENICI

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

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