



# GARDA DOC



## CUVÉE MAISON

### Spumante garda bianco metodo classico doc



#### **Costituzione del terreno**

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

#### **Vitigno**

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

#### **Vendemmia, vinificazione e affinamento**

Raccolta manuale nella terza settimana di Agosto il primo mattino in contenitori da 150 kg. L'uva, immediatamente dopo la raccolta viene 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 cuveè e dopo leggero collaggio viene effettuata la presa di spuma. L'affinamento sui lieviti prosegue per ulteriori 18 mesi

#### **Colore**

Spuma bianca, esuberante, perlage persistente, colore giallo vivo dai riflessi verdognoli

#### **Bouquet**

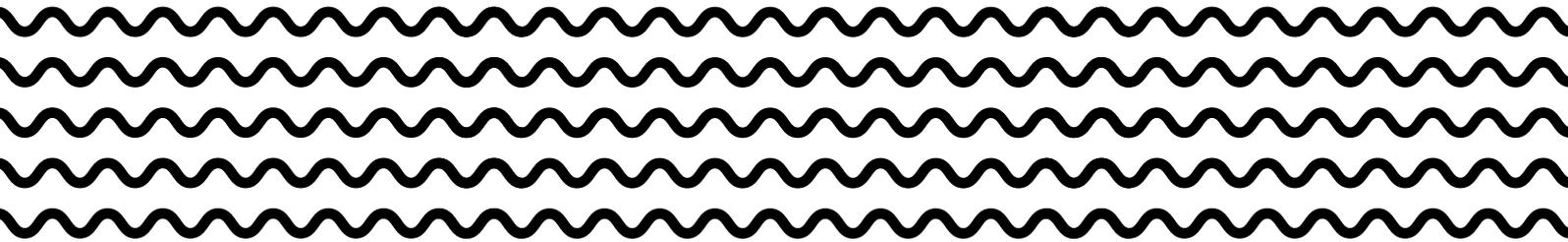
Fini note minerali

#### **Sapori**

Teso, esprime le note sapide tipiche dei vini delle moreniche dei grandi laghi Alpini



AZIENDA AGRICOLA  
**PRENDINA**



Azienda Agricola PRENDINA  
Strada San Pietro, 86, 46040, Mozambano (MN) | tel. 0376 809450 | laprendina@gmail.com

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