



GARDA DOC



CHARDONNAY GARDA DOC BRUT

Vino spumante Brut



Uvaggio

90% Chardonnay 10% Pinot Bianco

Esposizione

Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice Sud/Est Altitudine 190 metri s.l.m.

Tipo di suolo

Morenico, medio impasto, sciolto, buon drenaggio, inerbito

Densità impianto

3.500 ceppi/ha

Forma di allevamento

Spalliera a Gujot

Gestione uve

Defogliazione, diradamento e vendemmia manuali

Vinificazione

Pressatura pneumatica soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati, presa di spuma con sistema Charmat lungo

Colore, sapore, corposità

Giallo paglierino brillante
Buona intensità, netto, sapido
struttura, morbido

Abbinamenti

Aperitivo, tutto pasto, dopo pasto

Gradazione alcolica

12.5%

Contenuto

0,75 lt.

AVEROLDI



Produzione vini D.O.C.



AVEROLDI FRANCESCO BEDIZZOLE
Via Cantrina, 1 - 25081 - Brescia - (Italia) | averoldifrancesco@virgilio.it | Tel. e Fax +39 030 674451

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