

# GARDA DOC



## PERLAGE

### Spumante Brut



**Zona di produzione**  
Pozzolengo - Brescia

**Costituzione del terreno**  
Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi

**Sistema di allevamento**  
Filari ad archetto semplice

**Vitigno**  
Chardonnay 100%

**Produzione per ettaro**  
100-120 q.li d'uva

**Vendemmia, vinificazione**  
Manuale, a fine agosto.  
Preparazione della base con una classica vinificazione in bianco, permanenza sui lieviti per qualche mese e successiva rifermentazione in autoclave con il metodo Charmat protratto per tre mesi.

**Abbinamenti**  
Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con pietanze a base di pesce

**Gradazione alcolica**  
12 %

**Temperatura di servizio**  
6-8° C

**Contenuto**  
0,75 lt.