



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.

