

GARDA DOC



PERLAGE

Spumante rosato



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
Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

Produzione per ettaro
100 q.li d'uva

Vendemmia, vinificazione
Manuale, nella prima decade di settembre. Grazie all'utilizzo della pigiatura soffice e della fermentazione a temperature controllate, garantiamo il conferimento al mosto di tutte le migliori molecole aromatiche presenti nelle uve, nonché del tipico colore rosato, ottenuto con macerazione di uva intera per qualche ora a bassa temperatura. Il vino, base spumante, viene rifermentato in autoclave con Metodo Charmat per un periodo di circa 60-80 giorni. Seguono operazioni di illimpidimento e di stabilizzazione tartarica a freddo con successivo imbottigliamento isobarico.

Abbinamenti
Perfetto con crostacei, crudi e zuppe di pesce anche molto speziate, pizza e salumi. Perfetto per l'aperitivo come per un brindisi a fine pasto.

Gradazione alcolica
12,5%

Temperatura di servizio
8-10 °C

Contenuto
0,75 lt.