

# 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.