

GARDA DOC



90 PASSI

Vino spumante brut



Vitigno

Turbiana e Chardonnay

Altitudine

88 metri s.l.m

Sesto di impianto

Allevamento a filari con potatura guyot doppio capovolto

Affinamento e fermentazione

Permanenza sui lieviti per alcuni mesi e successiva rifermentazione in autoclave

Colore

Giallo paglierino

Aroma

Invitante floreale

Sapore

Un fine e vivace perlage dal sapore ampio, corposo e ben strutturato

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo ed anche a tutto pasto con menu' a base di pesce

Gradazione alcolica

12,5%

Temperatura di servizio

6°-8°C

Contenuto

0,75 lt.

AZIENDA
AGRICOLA
Oselara