



# GARDA DOC



PINK

Garda Doc Brut Rosè



**Terreno**

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 mt slm)

**Uve**

Groppello, Barbera, Syrah e Merlot

**Allevamento**

Guyot monolaterale a 6 gemme

**Tipo di suolo**

Morenico, medio impasto, sciolto, buon drenaggio, inerbito

**Densità piante**

5000 piante/ha

**Lavorazione**

Metodo Ancestrale - Uve raccolte a mano - Pressatura soffice di uva intera - Decantazione statica per 1 notte a 8°C - Innesto fermentazione in autoclave che dura circa 16 giorni - Imbottigliamento e maturazione in bottiglia per 3/4 mesi

**Abbinamenti**

Ottimo da aperitivo e da tutto pasto, ideale con pesce

**Vista**

Color rosa chiaro, caratterizzato da una spuma fitta ed un perlage fine. Equilibrato e elegante con aromi di grande freschezza.

**Profumo**

Al naso spiccano le caratteristiche fruttate e floreali, in particolare emerge la ciliegia. Armonico ed elegante con aromi di grande freschezza.

**Palato**

Piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato. Di buona pienezza, equilibrio e lunghezza. Armonico e con completa corrispondenza al profumo.

**Gradazione alcolica**

Vol. 13%

**Contenuto**

0,75 lt.