

# GARDA DOC

## BELLEBOLLE BRUT

### Spumante Brut



#### Denominazione

Metodo Charmat.

#### Uve

Uve bianche da vitigni autoctoni del veronese.

#### Zona di produzione

Verona.

#### Tecnica di vinificazione

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat.

#### Affinamento

In acciaio.

#### Imbottigliamento

Dopo circa 8 mesi dalla vendemmia.

#### Abbinamenti

Si presenta bene come vino d'aperitivo accompagnato da qualsiasi tipo di "stuzzichino" in genere. Ottimo con antipasti a base di pesce, specialmente con crudità di mare. Ottimo pure per il dessert.

#### Vista

Giallo paglierino chiaro.

#### Profumo

Delicato, fragrante, fresco e fruttato.

#### Palato

Armonico ed estremamente equilibrato, di giusta acidità.

#### Gradazione alcolica

Vol. 12%

#### Temperatura di servizio

8-10° C

#### Contenuto

0,75 lt.

  
1925  
MONTECI

AZIENDA AGRICOLA MONTECI S.S.

Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR) - Tel. 045 7151188 e Fax. 045 6756591  
CONSORZIO GARDA DOC - Via Bassa 14, 37066 Sommacampagna, Verona, Italy