GARDA
DOC

# BELLEBOLLE BRUT ROSÉ

## Spumante Rosé

**Denominazione**
Metodo Charmat

**Uve**
Uve rosse 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**
Ottimo come aperitivo. Ideale per antipasti e piatti dai sapori leggeri e delicati come risotti o paste a base di verdure, secondi di carne bianca, formaggi teneri e pesce.

**Vista**
Rosato tenue.

**Profumo**
Note speziate con sentori floreali.

**Palato**
Fresco, minerale ed elegante.

**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