

MAÏA HERITAGE ~ BRUT SELECTION





 ZONA DI PRODUZIONE | Area Doc Garda

 COSTITUZIONE DEL TERRENO
Terreno collinare caratterizzato dalla presenza di argilla, calcare e basalto

 VITIGNO | Chardonnay e Garganega

 VENDEMMIA | Manuale, fine settembre

 VINIFICAZIONE
Preparazione della base con classica vinificazione in bianco, sosta sui lieviti fino a febbraio con successiva rifermentazione in autoclave con metodo Charmat lungo

 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino brillante, delineato da un perlage fine e persistente. Fragante ed intenso all'olfatto con immediate e piacevoli sensazioni floreali e fruttate. Freschezza e sapidità sottolineano l'assaggio, lasciando esprimere un finale cremoso ed elegante

 ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo e a tutto pasto, in particolare con pietanze a base di pesce

 TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6-8°

 GRADAZIONE ALCOLICA | 12%

 CONTENUTO | 0,75 l