

# MAÏA HERITAGE ~ RISERVA



ZONA DI PRODUZIONE | Area Doc Garda



COSTITUZIONE DEL TERRENO

Colline moreniche calcaree argillose con presenza di ghiaia



VITIGNO | 100 % Area Garda Doc



VENDEMMIA | Manuale, fine agosto



VINIFICAZIONE

Soffice pressatura delle uve da cui viene selezionato il mosto fiore per la produzione della cuvée. La fermentazione alcolica viene svolta ad una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C in vasche d'acciaio. Il vino sosta sui lieviti di fermentazione fino a fine febbraio, per procedere in seguito con l'assemblaggio in una cuvee e relativa spumantizzazione. L'affinamento sui lieviti prosegue in bottiglia per ulteriori 18 mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino acceso dal fine e persistente perlage. Raffinate note minerali delineano l'olfatto. Sorso fresco e cremoso, valorizzato dall'elegante finale sapido



ABBINAMENTI

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



TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6-8°



GRADAZIONE ALCOLICA | 12,5%



CONTENUTO | 0,75 l