

Garda DOC

BIANCO SPUMANTE Extra Brut

METODO CLASSICO

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche a sud del Lago di Garda,
comune di Cavriana, Loc. Campagnolo.

TIPO DI TERRENO: Morenico, sabbioso-ciottoloso, leggermente calcareo.

ALTITUDINE s.l.m. : 150-180 m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ETA' DELLE VITI: 3-5 anni, resa ad ettaro 90-100 q.

VITIGNI: Chardonnay 100%

VENDEMMIA: Manuale in cassette nella terza settimana di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve intere, fermentazione in acciaio a temperatura di 14- 16°, travaso e affinamento su fecce fini per 8 mesi, con periodici batonage.

RIFERMENTAZIONE: Messa in bottiglia (tiraggio) nella primavera successiva alla vendemmia, rifermentazione in bottiglia con lieviti selezionati, ed affinamento di 20 mesi prima della sboccatura manuale. Commercializzazione dopo almeno 2 mesi.

DATI ANALITICI : Alcol : 12,5 % vol.
Acidità totale : 6,7 – 6,9 g/l pH : 3,08 – 3,10
Residuo zuccherino : Circa 4 g/l

COLORE: Giallo tenue con riflessi verdognoli . Perlage sottile e persistente.

PROFUMO: Ampio e delicato, con sentori fragranti di frutti tropicali, lievito e crosta di pane.

GUSTO: Fresco, asciutto, piacevolmente armonico.
Il finale è delicato, leggermente fruttato e di buona sapidità .

