



SPUMANTE BRUT

Spumante Brut dalla bollicina fine, dal profumo elegante con note floreali; piacevolmente fruttato con delicate note di mela verde e dal sapore gradevole. Ottimo come aperitivo, ma anche a tutto pasto. Buono in abbinamento con primi e secondi piatti a base di pesce, quali crostacei, frutti di mare, pesce in genere e frittture miste. Piacevole con piatti a base di verdure, risotti ai porcini, risotti ai frutti di mare, secondi piatti di carni bianche. Si abbina bene con pietanze dal gusto tendenzialmente dolce. Da provare con formaggi freschi, caprini, robiola e mozzarelle. Ideale per i momenti di grande festa.

ZONA DI PRODUZIONE: Bardolino Classico (comuni di Garda, Costermano e Bardolino).

VITIGNO: Garganega.

COLTIVAZIONE: Pergola tradizionale veronese e Guyot.

RACCOLTA DELL'UVA: Manuale a settembre.

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura soffice delle uve e lenta fermentazione.

AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio e presa di spuma in autoclave con "Metodo Charmat".

COLORE: Paglierino chiaro con sfumature dorate.

BOUQUET: Raffinato, floreale, con piacevoli note di mela verde.

SAPORE: Gradevole, fresco ed equilibrato.

PERLAGE: Fine, elegante.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.