



## SPUMANTE BRUT

Spumante Brut mit feiner Perlage, eleganter Duft mit floralen Noten; angenehm fruchtig mit zarten Nuancen von grünem Apfel, gefällig im Geschmack. Ausgezeichnet als Aperitif, aber auch als Begleiter für sämtliche Gerichte. Gut in Verbindung mit ersten und zweiten Gängen auf Basis von Fisch, Muscheln, Meeresfrüchten und frittierten Fischen. Kombiniert sich mit Gemüsegerichten, Risotto mit Steinpilzen, Risotto mit Meeresfrüchten, hellem Fleisch. Passt gut zu Speisen mit leicht süßlichem Geschmack. Kombiniert sich hervorragend mit jungem Käse, Ziegenkäse, Robiola und Mozzarella. Ideal, um Ereignisse und Feste zu feiern.

**PRODUKTIONSGBIET:** Bardolino Classico (Gemeinden des Gardasees, Costermano und Bardolino).

**REBSORTEN:** Garganega.

**ANBAUTECHNIK:** Traditioneller Laubenanbau und Guyot.

**TRAUBENLESE:** Von Hand im September.

**WEINBEREITUNG:** Sanftes Pressen der Trauben und langsame Gärung.

**REIFUNG:** Inahltanks und zweite Gärung im Autoklav nach der "Charmat-Methode".

**FARBE:** Strohgelb mit goldenen Reflexen.

**BOUQUET:** Elegant, blumig, mit angenehmen Noten von grünem Apfel.

**GESCHMACK:** Angenehm, frisch und ausgewogen.

**PERLAGE:** Fein, elegant.

**ALKOHOLGEHALT:** 12% vol.

**SERVIERTEMPERATUR:** 8 - 10 °C.