



# SPUMANTE ROSÈ



## VITIGNO

Groppello, Barbera, Syrah e Merlot



## DENOMINAZIONE

Garda DOC Brut Rosé



## TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 slm).



## ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme



## DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

5000 piante/ha – 1,2 kg per pianta



## LAVORAZIONE

Metodo Ancestrale – Uve raccolte a mano - Pressatura soffice di uva intera – Decantazione statica per 1 notte a 8°C - Innesto fermentazione in autoclave che dura circa 16 giorni – Imbottigliamento e maturazione in bottiglia per 3/4 mesi.



## VISTA

Color rosa chiaro, caratterizzato da una spuma fitta ed un perlage finissimo, sinuoso e persistente.



## NASO

Al naso spiccano le caratteristiche fruttate e floreali, in particolare emerge la ciliegia. Armonico ed elegante con aromi di grande freschezza.



## PALATO

Piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato. Di buona pienezza, equilibrio e lunghezza. Armonico e con completa corrispondenza al profumo.



## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e da tutto pasto, ideale con pesce.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra gli 8 e i 10 gradi



## GRADO ALCOLICO

12%