

Linea BRUT

GARDA BRUT ROSÉ D.O.C. METODO CHARMAT

Vitigno: 60% Gropello, 20% Barbera,
10% Sangiovese, 10% Marzemino.

Zona di produzione:

Fattoria Valle e Fattoria Predelli
(Polpenazze del Garda).

Superficie: Ha. 09,50

Altitudine: Mt. 200 s.l.m.

Esposizione: Totale.

Terreno: In prevalenza di origine calcarea.

Tipo di coltura: Allevamento a filare con
potatura a Gouyot.

Anno d'impianto: 2002.

Periodo di raccolta: fine Agosto.

Vinificazione: Dopo la preparazione della
base spumante, ottenuta dopo una attenta
selezione delle nostre uve, fermenta in
recipienti di acciaio inox a temperatura
controllata.

A spumantizzazione ultimata, riposa in
bottiglia prima di essere commercializzato.

Colore: rosa tenue.

Profumo: delicate note di lieviti, fragola
e pesca.

Sapore: Fresco, piacevole, di buon corpo.

Temperatura di degustazione: 9°C

Abbinamenti: E' ideale a tutto pasto e si
sposa splendidamente con il pesce di lago
e di mare, formaggi leggeri e verdure.

