- VITICOLTORI DAL 1877 -

Garda Doc Brut

Denominazione: Garda Doc Brut
Vitigni: Garganega e Chardonnay
Tipologia terreno: Di origine morenica collinare, argillo-calcareo
Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e pressate delicatamente. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre la seconda (metodo Martinotti -Charmat) per un periodo di 3-4 mesi
Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo Paglierino brillante con riflessi verdolini
Profumo: Fragrante e fresco il naso, con note floreali in apertura, seguite poi da rimandi alla frutta a polpa bianca
Sapore: Il palato è armonico e in linea con l'olfatto, gradevolmente sapido e di buona persistenza.
Grado alcolico: 12 %vol
Temperatura di servizio: 6-8°C | 42,8 °F
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e con antipasti di pesce, ideale con risotti a base di pesce e verdure, perfetto con un banchetto a base di pesce di lago come Coregone e Lavarello

Descrizione:
Ottenuto da un'attenta e accurata selezione di uve a bacca bianca coltivate nei vigneti più favorevolmente esposti sulle colline della Tenuta San Leone , sud Lago di Garda. Il risultato è una bollicina elegante capace di offrire un sorso netto e sincero, che esalta l'essenza dei vitigni che esprimono al meglio le connotazioni del territorio, lo spendido bacino del Lago di Garda. Vengono utilizzate due uve a bacca bianca, Garganega e Chardonnay. La prima è un'uva autoctona del bacino del Lago di Garda, utilizzata in percentuale maggiore per esaltare le caratteristiche territoriali; mentre la seconda dona rotondità, finezza e longevità. Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. L'uva Chardonnay viene raccolta a fine Agosto mentre la Garganega a metà Settembre. Il vino si presenta cristallino di un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, con perlage fine e persistente. Fragrante e fresco al naso, con note floreali in apertura, seguite poi da rimandi alla frutta a polpa bianca. Il palato è armonico e in linea con l'olfatto, gradevolmente sapido e di buona persistenza. Ottimo come aperitivo e con antipasti di pesce, ideale con risotti a base di pesce e verdure, perfetto con un banchetto a base di pesce di lago come Coregone e Lavarello. Da servire a 6-8 °C.

Seiterre
Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com
VITICOLTORI DAL 1877
seiterre.com