



GARDA DOC



FAMIGLIA OLIVINI®



VIGNAIUOLI DAL 1970

GARDA ROSÉ DOC BRUT metodo classico



Vitigno

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

Vendemmia, vinificazione e affinamento

Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice di uva intera, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata.

Rifermentazione in bottiglia e successiva permanenza su lieviti per un periodo di almeno 36 mesi. Sboccatura manuale tramite congelamento del collo della bottiglia e dosaggio di liquer.

Colore

Colore rosato scarico, perlage fine

Bouquet

Intenso, etereo, di rosa e miele

Sapori

Fresco, pieno e corposo

Gradazione alcolica

12,5%