

GARDA DOC



MILLESIMATO EXTRA BRUT Garda chardonnay spumante doc



Costituzione del terreno

Lago di Garda, Lombardia

Vitigno

Chardonnay 100%

Vendemmia, vinificazione e affinamento

Selezione accurata delle uve. Acclimatamento in cella frigo. Pressatura soffice sottovuoto. Decantazione statica a freddo e inoculo di lieviti selezionati. Fermentazione in acciaio inox. Invecchiamento almeno 60 mesi su lieviti e ancora 3 mesi in bottiglia

Bouquet

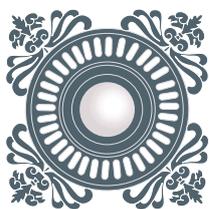
Fruttato, con le caratteristiche note di crosta di pane

Sapori

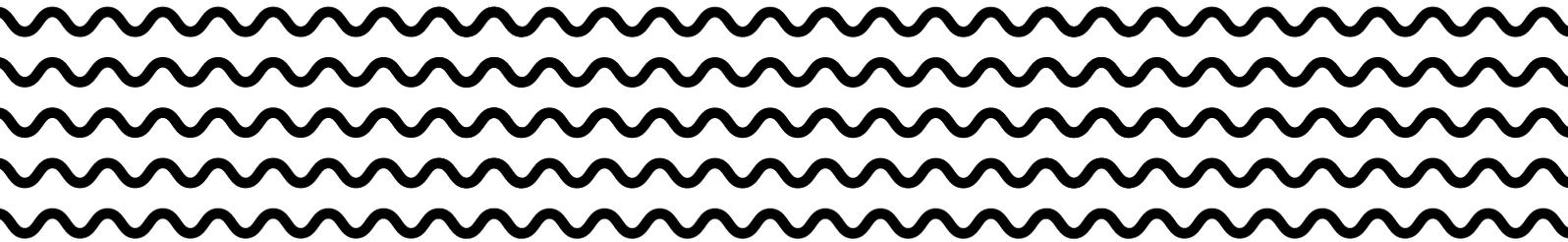
Strutturato, persistente, complesso con una finissima effervescenza

Temperatura di servizio

10° C



PERLA DEL GARDA



PERLA DEL GARDA Morenica Società Agricola R.L.
Via Fenil Vecchio, 9, Lonato del Garda (BS) | tel. e fax +39 030 91 03 109 | info@perladelgarda.it

CONSORZIO GARDA DOC - Via Bassa 14, 37066 Sommacampagna, Verona, Italy