

Vino frizzante Bianco Garda DOC Vela BLU



Frizzante (75 cl)

TIPOLOGIA

Vino frizzante bianco SECCO

VITIGNI PRINCIPALI

Garganega, Chardonnay

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona collinare DOC che circonda il lago di Garda tra le province di Verona, Brescia e Mantova.

TERRENI

In prevalenza terreni collinare, a sud del lago di Garda, di origine morenica e argillosi, alternate a zone pianeggianti caratterizzate da terreni alluvionali e calcarei.

RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli; perlage leggero e vivace.

OLFATTO

Fresco, fragrante, con delicate note fruttate e floreali

GUSTO

Secco e pieno, armonico e ben equilibrato, piacevolmente fresco, con un piacevole retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI

Ideale come vino a tutto pasto, ma eccellente con antipasti, piatti di pasta, frutti di mare e crostacei, formaggi e verdure grigliate.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

GRADO ALCOLICO

10,5% vol

