

# seiterre



## Garda Doc - Brut

Denominazione di Origine: Garda Doc Brut  
Vitigni: Garganega, Trebbiano, Cortese e Tocai  
Zona produzione: Lago di Garda  
Tipologia Terreno: Di origine morenica e argilloso  
Vinificazione: Acciaio  
Affinamento: Charmat di 3 mesi e affinamento bottiglia di 2 mesi

Colore: Giallo paglierino brillante e riflessi verdognoli  
Profumo: Intenso e fragrante con note floreali e frutta a polpa bianca  
Sapore: Armonico, gradevolmente sapido e di buona persistenza  
Grado Alcolico: 12 % vol  
Temperatura Servizio: 6-8 °C  
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.

### 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 delle uve autoctone che esprimono al meglio le connotazioni del territorio.

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, con perlage fine e regolare. Fragrante e fresco il 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.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

PRODUTTORI DAL 1877

seiterre.com

