

Cuvée Maison

SPUMANTE GARDA BIANCO METODO CLASSICO D.O.C.G.
Denominazione di Origine Controllata



Vigneti: esposizione nord est tra i 100 e i 150 metri sul livello del mare aperti alle brezze del Lago di Garda, allevamento cordone speronato, terreno morenico calcareo argilloso con presenza di ghiaia.

Vendemmia: raccolta manuale nella terza settimana di Agosto il primo mattino in contenitori da 150 kg.

Vinificazione: l'uva, immediatamente dopo la raccolta viene caricata intera in pressa pneumatica e lavorata a pressioni molto basse. Sia il primo sgrondo che la coda di pressatura vengono scartati e solamente il mosto fiore dalle caratteristiche migliori viene utilizzato per la produzione di Cuvée Maison. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C con movimenti regolari della feccia. Il vino rimane a contatto con i lieviti di fermentazione fino a febbraio, momento in cui il vino viene assemblato in una cuveè e dopo leggero collaggio viene effettuata la presa di spuma. L'affinamento sui lieviti prosegue per ulteriori 18 mesi.

Al Gusto: spuma bianca, esuberante, perlage persistente, colore giallo vivo dai riflessi verdognoli, all'olfatto fini note minerali, teso, esprime le note sapide tipiche dei vini delle moreniche dei grandi laghi Alpini.