

Garda DOC Spumante Metodo Classico

Vitigno	Chardonnay, Pinot nero
Vendemmia e vinificazione	La vendemmia comincia a metà agosto, quando le uve raggiungono il giusto grado di acidità. Dopo una prima fermentazione il vino viene fatto fermentare in bottiglia con lieviti selezionati per 36 mesi (così come previsto dalla lavorazione del metodo classico). Questo conferisce al vino un perlage elegante, fino e persistente.
Colore	Giallo paglierino
Note di degustazione	Perlage fine ed elegante per questo delizioso Metodo Classico. Al naso presenta note di mela, fiori bianchi e aroma di pane croccante. Al palato note di pane e frutti. Perlage persistente
Acool	12,5%
Consiglio di servizio	8°C
Abbinamenti consigliati	Ottimo come aperitivo, con crudité di mare, piatti a base di pesce

