



Garda DOC  
Vino Spumante Brut  
Bianco



Varietà a bacca bianca.  
White grape varieties.

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
SERVING TEMPERATURE  
6-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL CONTENT  
12,5%

CONTENUTO  
BOTTLE CONTENT  
0.75 l



## Classic Collection

ZONA DI PRODUZIONE | Ponti sul Mincio – Mantova

COSTITUZIONE DEL TERRENO | Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Varietà a bacca bianca.

PRODUZIONE PER ETTARO | 100-120 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, a fine agosto.

VINIFICAZIONE | Preparazione della base con una classica vinificazione in bianco, permanenza sui lieviti per qualche mese e successiva rifermentazione in autoclave con Metodo Charmat protratto per tre mesi. Fermentazione malolattica non svolta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Profumo intenso, con note fruttate che ricordano la pera, la mela verde, gli agrumi. Seguono note floreali di fiori bianchi. Al palato è fresco ed equilibrato, con un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI | Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con pietanze a base di pesce.

PRODUCTION AREA | Ponti sul Mincio – Mantova

GROUND CONSTITUTION | The Morainic Hills were formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of clay and fine gravel.

VINEYARD SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | White grape varieties.

PRODUCTION PER HECTARE | 100-120 quintals of grapes.

HARVEST | Manual, end of August.

VINIFICATION | Preparation of the base wine with a classic white vinification, then left on the lees for a few months and subsequent re-fermentation for three months in autoclave, employing the Charmat method. Malolactic fermentation is not carried out.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Straw-yellow colour with fine and lingering perlage. Intense bouquet with fruity notes of pear, green apple, citrus fruits. Floral notes of white flowers. Fresh and well balanced on the palate, with long and lingering finish.

PAIRINGS | Excellent as an aperitif and throughout a menu based on seafood.