

SPUMANTE BIANCO



Uvaggio : Garganega e Chardonnay

Vigneto I sistemi di allevamento sono a pergola e Guyot, con una produzione di circa 3,5 kg per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda e la vendemmia è di tipo manuale.

Vinificazione Pressatura soffice delle uve con separazione del mosto fiore. Dopo decantazione statica a freddo, il mosto fiore viene fatto fermentare a bassa temperatura con lieviti selezionati.

Maturazione Il vino base viene fatto rifermentare in bottiglia mediante l'aggiunta di zucchero e di lieviti selezionati.

Affinamento Minimo 12 mesi di riposo nella cantina interrata, a temperatura costante di circa 14 °C.

Remuage Manuale su pupitres di legno.

Sboccatura Viene fatta più volte nel corso dell'anno, a seconda della necessità.

Note organolettiche Colore giallo paglierino con riflessi dorati, con perlage fine e persistente. Al naso si evidenziano fresche note di fiori bianchi e frutti a pasta bianca. Al palato si presenta equilibrato, cremoso e fruttato.

Abbinamenti Ideale come vino di entrata, può essere consumato a tutto pasto soprattutto antipasti e primi leggeri di pesce, sia di mare che d'acqua dolce.

Temperatura di servizio 8-10 °C

SPUMANTE BIANCO

Grape varieties	Garganega and Chardonnay	Rebsorten	Garganega und Chardonnay
Vineyard	The training system is by Pergola and Guyot, with a production of about 3,5 kg per plant. The vines are grown on the moraine soils of Garda Lake and the harvest is carried on manually.	Weinberg	Anbausysteme wie Pergola und Guyot mit einem Ertrag von ca. 3,5Kg pro Pflanze. Der Boden und seine Sedimentschichten sind durch Moränen entstanden. Das ist typisch für den südlichen Gardasee und garantiert einen optimalen Wuchs des Weines der von Hand geerntet wird.
Vinification	Soft pressing of the grapes with a separation of the juice. After cold static decantation, the juice is fermented at low temperature with selected yeasts.	Weinherstellung	Sanftes Pressen der Trauben wodurch der Traubensaft von allem anderen getrennt wird.
Second fermentation	The base wine is re-fermented in bottle by adding sugar and selected yeasts.	Gärung	Der Basiswein wird durch Zusatz von Zucker und ausgewählten Hefesorten in der Flasche nachgegoren.
Ageing	Minimum 12 months, at a constant temperature of about 14 °C.	Reifung	Mindestens 12 Monate im kühlen Keller ruhend gelagert bei gleichbleibender Temperatur von ca. 14 Grad Celsius.
Remuage	Manual on wooden racks.	Rütteln	Manuell in Holzregalen.
Disgorgement	Disgorgement is done several times during the years as needed.	Abfüllung	Abfüllung: Mehrmals im Laufe eines Jahres je nach Bedarf.
Organoleptic aspects	Straw yellow with golden highlights, with fine and persistent perlage. The nose shows notes of white flowers and fresh fruits of white paste. The palate is balanced, creamy and fruity.	Organoleptische Merkmale	Farbe strohgelb mit golden Reflexionen, mit feiner anhaltender Perlung, in der Nase eine frische Note von weissen Blumen und Früchten mit hellem Fruchtfleisch, am Gaumen präsentiert der Spumante ausgeglichen, geschmeidig und fruchtig.
Food matching	This wine is ideal as an appetizer but can also be enjoyed throughout the whole meal, it is perfect with seafood.	Serviervorschlag	Ideal als Eröffnungswein, passt perfekt zu allen Gängen besonders zu Vorspeisen und Fischvorspeisen (süß und Salzwasser).
Serving temperature	The perfect service temperature is at 8-10 °C in flute glasses.	Trinktemperatur	Perfekte Temperatur 8-10 Grad Celsius.