

cantina

ronca



**Tipologia:**

Bianco spumante Metodo *Charmàt*

**Uve:**

Fernanda, biotipo locale del Cortese

**Vigneto:**

Le uve utilizzate per produrre questo vino sono allevate a pergola in un terreno di tipo morenico, ricco in argille e minerali situato a sud del lago di Garda.

**Vendemmia:**

A mano, nella prima decade di settembre.

**Vinificazione del vino base:**

Pressatura soffice delle uve diraspate. Dopo decantazione statica a freddo, il mosto viene separato dalla parte solida, depositatasi sul fondo, ed il prodotto limpido viene spumantizzato in recipienti di acciaio (autoclavi) mediante il metodo Martinotti o *Charmàt*, tramite aggiunta di zucchero e di lieviti selezionati.

**Maturazione:**

Per almeno 2 mesi a contatto con i lieviti con *batonnage* periodici. Dopo l'imbottigliamento, affina per altri 3 mesi prima della commercializzazione.

**Note organolettiche:**

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso si evidenzia un tipico sentore di uva, mosto, seguito da note agrumate, citrine e di frutta a polpa bianca. Al palato si presenta equilibrato, fresco e fruttato.

**Abbinamenti:**

Perfetto come aperitivo, può accompagnare antipasti, primi piatti leggeri di pesce e per chi adora le bollicine a fine pasto, è perfetto per i dolci.

**Come servirlo:**

Temperatura di servizio 6-8° C.



cantina

r  
on  
ca



**Typology:**

Sparkling white *Charmàt* method

**Grapes:**

Fernanda, local biotype of Cortese

**Vineyard:**

The grapes used to produce this wine are trained in pergola in a morainic type of soil, rich in clays and minerals located south of the lake of Garda.

**Harvest:**

By hand, in the first ten days of September.

**Vinification:**

Soft pressing of the destemmed grapes. After decanting static cold, the must is separated from the solid part, deposited on the bottom, and the clear product comes sparkling wine in steel containers (autoclaves) by *Martinotti* or *Charmàt* method, by adding sugar and selected yeasts.

**Maturation:**

For at least 2 months in contact with the yeasts with *batonnage* periodicals. After bottling, it ages for another 3 months before marketing.

**Organoleptic notes:**

The wine has a straw yellow color with green reflections.

To the nose typical hint of grapes, must, followed by citrus notes, citrine and white pulp fruit.

On the palate it presents itself balanced, fresh and fruity.

**Pairings:**

Perfect as an aperitif, it can accompany appetizers, light fish first courses and for whom loves bubbles at the end of a meal, it is perfect for desserts.

**How to serve it:**

Serving temperature 6-8 ° C.