

ALBA ROSA

*METODO CLASSICO CHE NASCE
DA UVE MERLOT E GROPPELLO*



-  **DENOMINAZIONE**
Garda Rosé Brut DOC
-  **VITIGNO**
Groppello e Merlot
-  **TERRENO**
Terreno di origine glaciale, di natura morenica, con calcare attivo molto elevato.
-  **ALLEVAMENTO**
Archetto monolaterale a 6/8 gemme.
-  **DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA**
5000 piante/ha – 2 kg/pianta.
-  **LAVORAZIONE**
Metodo classico – Uve raccolte a mano - Pressatura soffice – Prima fermentazione in acciaio – Seconda fermentazione in bottiglia con riposo minimo 36 mesi.
-  **VISTA**
Rosa tenue che, con il tempo, può assumere sfumature antiche, perlage fine e persistente, spuma bianca.
-  **NASO**
Profumo di crosta di pane delicata, leggermente tostata, sfumature di fiori vellutati.
-  **PALATO**
Piacevolmente armonico e sapido, con sostenuta pienezza, equilibrato e persistente, retrogusto di liquirizia.
-  **ABBINAMENTI**
Ottimo da tutto pasto, perfetto con pesce e carni bianche.
-  **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
Servire ad una temperatura tra 8 e 10° C in bicchiere ampio.
-  **NOTE ORGANOLETTICHE**
Rosa antico, note intense di crosta di pane e fiori, fragrante ed equilibrato.



0,75L 1,5L

FORMATI
DISPONIBILI