

ALBA ROSA

METODO CLASSICO CHE NASCE DA UVE GROPPELLO



DENOMINAZIONE

Garda DOC Brut Rosé

VITIGNO

Groppello

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 – Fermentazione in acciaio – Rifermentazione in bottiglia per 42 mesi sui lieviti.

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.

FORMATI DISPONIBILI



0,75 L 1,5 L