

DONNA CATERINA

METODO CLASSICO CRÉMANT CHE INCARNA SAPIDITÀ E MINERALITÀ,
PROTAGONISTE INDISCUSSE DEL NOSTRO TERRITORIO



DENOMINAZIONE

Garda DOC Crémant

VITIGNO

Chardonnay e Erbamato

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

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente, spuma bianca fitta.

NASO

Profumo intenso di frutta fresca e agrumi, secco, verticale, di grande mineralità.

PALATO

Piacevolmente armonico ed estremamente sapido, con note di frutta a polpa bianca e una freschezza agrumata.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, perfetto da tutto pasto con crudi di pesce, crostacei e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 8 e 10° C in bicchiere ampio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Perlage fine e persistente, armonico ed elegante, estremamente sapido e verticale.

FORMATI DISPONIBILI



0,75 L 1,5 L



Golosaria 2022
Vini Top Hundred 2022