

DONNA CATERINA

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



DENOMINAZIONE

Garda DOC Brut



VITIGNO

Chardonnay e Erbatat



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.



0,75L 1,5L

FORMATI
DISPONIBILI