



PRATELLO

ALBAROSA

Metodo Classico che nasce dall'uva autoctona di Gropello



VITIGNO

Gropello - Merlot



DENOMINAZIONE

Garda Rosé Brut



TERRENO

Terreno di origine glaciale, di natura morenica, con calcare attivo molto elevato.



ALLEVAMENTO

Archetto monolaterale a 6/8 gemme



DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

5000 piante/ha – 2 kg per 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.



GRADO ALCOLICO

12,5%



750 ml 1,5 l

FORMATI DISPONIBILI