PRATELLO

BOLLICINE

DONNA CATERINA

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

DENOMINAZIONE
Garda Bianco Brut DOC

VITIGNO
Chardonnay e Erbamat

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 42 mesi.

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

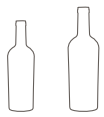
NASO
Profumo intenso di frutta fresca e agrumi, secco, verticale, di grande mineralità.

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