



PRATELLO

PINK

Fresco e croccante, difficile farne a meno



VITIGNO

Groppello, Barbera, Syrah e Merlot



DENOMINAZIONE

Garda DOC Brut Rosé



TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 slm).



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme



DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

5000 piante/ha – 1,2 kg per pianta



LAVORAZIONE

Metodo Ancestrale – Uve raccolte a mano - Pressatura soffice di uva intera – Decantazione statica per 1 notte a 8°C - Innesco fermentazione in autoclave che dura circa 16 giorni – Imbottigliamento e maturazione in bottiglia per ¾ mesi.



VISTA

Color rosa chiaro, caratterizzato da una spuma fitta ed un perlage finissimo, sinuoso e persistente.



NASO

Al naso spiccano le caratteristiche fruttate e floreali, in particolare emerge la ciliegia. Armonico ed elegante con aromi di grande freschezza.



PALATO

Piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato. Di buona pienezza, equilibrio e lunghezza. Armonico e con completa corrispondenza al profumo.



ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e da tutto pasto, ideale con pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 8 e 10° C.



GRADO ALCOLICO

12°



750 ml 1,5 l

FORMATI DISPONIBILI