PRATELLO

BOLLICINE

PINK
GARDA BRUT ROSÈ

SETOSO ED ESTREMAMENTE PIACEVOLE

DENOMINAZIONE
Garda DOC Brut Rosé

VITIGNO
Groppello, Barbera, Syrah e Merlot

TERRENO
Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 slm).

ALLEVAMENTO
Guyot monolaterale a 6 gemme.

DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA
5000 piante/ha – 1,2 kg/pianta.

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

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

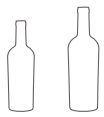
NASO
Al naso spiccano le caratteristiche fruttate e floreali, in particolare emerge la ciliegia. Armonico ed elegante con aromi di grande freschezza.

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.

NOTE ORGANOLETTICHE
Rosa chiaro, con fresche note di frutti rossi e fiori, setoso ed estremamente piacevole.



0,75L 1,5L

FORMATI DISPONIBILI