

MONTEZOVO

GARDA DOC VINO SPUMANTE METODO CHARMAT

UVE E VIGNETO

Area di produzione Entroterra del Lago di Garda orientale

Vitigni Chardonnay e Pinot Bianco

Dati di Vigneto

Vigneti situati nelle zone più vocate dell'entroterra del Lago di Garda orientale, al confine con la Valle dell'Adige. Il terreno è di natura morenica, con prevalenza di ghiaia e sabbia. Il sistema di allevamento principale è guyot.

NOTE ORGANOLETTICHE

Dosaggio BRUT

Perlage fine e persistente. Vino dal carattere allegro, con sentori fruttati e spiccati di mela e frutta a polpa bianca.

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia solitamente nella prima settimana di settembre.

Le uve vengono diraspate e pigiate in assenza di ossigeno. Segue una macerazione a freddo con le proprie bucce di 8/10 ore. Si prosegue quindi con la pressatura soffice e l'illimpidimento mosto. La fermentazione inizia in vasche d'acciaio, ad una temperatura controllata di 13°-14° C e si conclude in autoclave. Qui il vino rimane ad affinare per 6 mesi a temperatura controllata.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Antipasti e tartare di pesce. Primi e secondi piatti a base di pesce o crostacei. Vellutate. Carni bianche. Temperatura di Servizio: 8 - 10° C

Gradazione Alcolica 12,5% vol.

Acidità totale: 6 gr/l

Residuo zuccherino 5,5 gr/l

Formati disponibili 750 ml

