

Garda DOC

BIANCO SPUMANTE Extra Brut

METODO CLASSICO

ANBAUGEBIET: Moränenhügel südlich vom Gardasee, Gemeinde Cavriana.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS: Moränenhügel, sand-, kies- und leicht kalkhaltiger Boden.

HÖHE: 150-180 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Guyot.

ALTER DES REBSTOCKS: 8 Jahre, Produktion pro Hektar: 90-100 Doppelzentner.

REBSORTEN: Chardonnay 100%

ERNTE: Handlese in Kisten in dritten Augustwoche.

WEINBEREITUNG: Sanftes Pressen der ganzen Trauben, Gärung im Stahltank bei 14–16 °C, Abfüllung und Lagerung auf der Hefe für 8 Monate, mit periodischer Batonnage.

ZWEITE GÄRUNG: Flaschenabfüllung im Frühjahr nach der Weinlese; zweite Gärung in der Flasche mit ausgewählten Hefen und Veredelung über 40 Monate, anschließend manuelles Degorgieren. Vermarktung frühestens nach zwei Monaten.

FLASCHENABFÜLLUNG: Im Frühjahr nach der Ernte; zwei Monate Verfeinerung in der Flasche und darauffolgende Vermarktung.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 12.5 % vol.

Ges. Säure : 6,7 – 6,9 g/l pH : 3,08-3,10

Restzucker : Ca. 4 g/l

FARBE: Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage.

DUFT: Vollmundig und zart, feiner Duft nach tropischen Früchten, frischer Hefe und geröstetem Brot.

GESCHMACK: Spritzig, trocken, angenehm harmonisch. Feiner Abgang, leicht fruchtig, mit sanfter Würze.

