

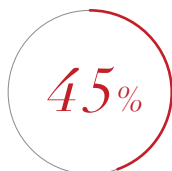
Spumante Brut Millesimato

GARDA DOC

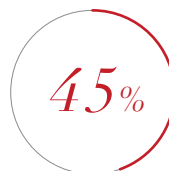


RECCHIA

DAL 1906



Chardonnay



Garganega



Muller

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Dai vigneti Poderi del Roccolo localizzati sul versante orientale del Lago di Garda. Terreno di origine morenica con buona dotazione di sabbia e scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina con densità di circa 3000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO

Da una resa di 13.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 80 ettolitri di vino.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nella prima metà del mese di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pressatura soffice delle uve. Il mosto viene separato dalle vinacce e lasciato a decantare a freddo per 12 ore. Segue la fermentazione in serbatoi di acciaio alla temperatura di 14°C della durata di 10-20 giorni. Segue metodo Charmat.

MATURAZIONE

Permanenza sui lieviti per 2 mesi in serbatoi di acciaio. Rifermentazione e permanenza su lieviti in autoclave per 60 giorni.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

SHELF LIFE

Da bersi giovane, preferibilmente in annata.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

COLORE

Colore giallo paglierino.

PERLAGE

Grana fine e costante.

PROFUMO

Profumo delicato, floreale con sottile fragranza di lievito.

SAPORE

Gusto piacevolmente sapido, pieno fresco e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, ideale per antipasti a base di pesce, crostacei e molluschi, risotti, piatti di pesce della grande cucina.

FORMATI DISPONIBILI

750 mL

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 12% vol

Zuccheri riduttori: 10 g/l

Estratto non riduttore: 20 g/l

Acidità totale: 6,0 g/l

Ph: 3,30