



Denominazione: vino spumante Brut

Metodo di produzione: charmat

Uve: garganega 100%

Numero di bottiglie prodotte: 2.000

Comune di produzione: Lazise (Verona - Italia)

Altitudine: 100 metri s.l.m.

Nome dei vigneti: Le Coste, Banche Alte

Resa per ettaro: 80 q/ha

Sistema di allevamento: guyot

Densità impianto: 5000 piante ettaro

Tipologia terreni: Colline moreniche

Raccolta: a Settembre a mano in cassette

Fermentazione: in vasca d'acciaio ad una temperatura di 16/18°C

Conservazione: sui propri lieviti di prima fermentazione per 4 mesi

Tiraggio: fine dicembre presa di spuma ad una temperatura di 15°C

Epoca di Imbottigliamento: Marzo

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità: 6,5 g/l

PH: 3,09

Zuccheri: 8 g/l

Estratto secco netto: 21 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: brillante, cristallino, dalle sfumature giallo paglierino.

Olfatto: si presenta con profumi fruttati con leggere note floreali di fiori bianchi ed eleganti.

Gusto: secco, particolarmente piacevole.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti generali: ideale in ogni occasione e momento della giornata: dall'aperitivo al pasto al dessert.