

## Vino frizzante Bianco Garda DOC Vela BLU



### TIPOLOGIA

Vino frizzante bianco SECCO

### VITIGNI PRINCIPALI

Garganega e altre varietà consentite

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona collinare DOC a sud lago di Garda tra le province di Verona, Brescia e Mantova.

### TERRENI

In prevalenza terreni collinare, a sud del lago di Garda, di origine morenica e argillosi, alternate a zone pianeggianti caratterizzate da terreni alluvionali e calcarei.

### RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

### COLORE

Giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli; perlage leggero e vivace.

### OLFATTO

Fresco, fragrante, con delicate note fruttate e floreali

### GUSTO

Secco e pieno, armonico e ben equilibrato, piacevolmente fresco, con un piacevole retrogusto fruttato.

### ABBINAMENTI

Ideale come vino a tutto pasto, ma eccellente con antipasti, piatti di pasta, frutti di mare e crostacei, formaggi e verdure grigliate.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

[Frizzante ( 75 cl )], [11% vol]

