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

GRADO ALCOLICO

11% vol

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

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)