



# BELLEBOLLE

*Spumante Brut Garda Doc*



## UVAGGIO

*Garganega, Trebbiano.*

## ZONA DI PRODUZIONE

*Verona.*

## TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Spumantizzazione in autoclave con metodo Martinotti.*

## AFFINAMENTO

*In acciaio.*

## IMBOTTIGLIAMENTO

*Dopo circa 8 mesi dalla vendemmia.*

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Perlage:** *fine e persistente.*

**Colore:** *giallo paglierino tenue.*

**Profumo:** *delicato, fragrante, fresco con note floreali e sentori di frutta a polpa bianca.*

**Gusto:** *armonico ed estremamente equilibrato, di giusta acidità.*

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

*8-10 °C.*

## ABBINAMENTI

*Ideale come aperitivo da accompagnare a finger food. Ottimo con antipasti e piatti a base di pesce, specialmente con crudità di mare e sushi. Consigliato anche come vino da dessert.*

  
**BELLEBOLLE**  
BRUT