



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 crudité di mare e sushi. Consigliato anche come vino da dessert.



www.monteci.it