



ITA

BELLEBOLLE

Spumante Rosè Brut Garda DOC



UVAGGIO

Corvina, Rondinella.

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: rosa tenue.

Profumo: note floreali di fiori di pesco, camomilla e biancospino. Offre sentori fruttati di melograno, fragola e lampone con una leggera nota speziata bianca.

Gusto: fresco, minerale ed elegante con una buona acidità e un elegante retrogusto fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Ideale per antipasti e piatti dai sapori leggeri e delicati come risotti o paste a base di verdure, secondi di carne bianca, formaggi teneri e pesce.

FRESH! POP!
UNIQUE!!!



www.monteci.it