

**FAMIGLIA OLIVINI®**

**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **GARDA ROSÉ**

**DOC BRUT METODO CLASSICO**

Vino ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve Riviera del Garda classico chiaro con una particolare attenzione dedicata alla percentuale delle varietà che lo compongono e all'epoca vendemmiale. Dopo una sosta sui lieviti in bottiglia di almeno 36 mesi, il vino si presenta di colore rosato tenue, floreale al naso con un notevole spessore gustativo.

### **DENOMINAZIONE DI ORIGINE**

D.O.C. Metodo Classico

### **UVAGGIO**

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

### **RESA PER ETTARO**

90 - 100 quintali

### **VINIFICAZIONE**

Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice di uva intera, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata.

### **SPUMANTIZZAZIONE**

Rifermentazione in bottiglia e successiva permanenza su lieviti per un periodo di almeno 36 mesi. Sboccatura manuale tramite congelamento del collo della bottiglia e dosaggio di liquer.

### **ANALISI CHIMICA**

Grado alcolico 12,5% vol; Acidità totale 6,8 g/l; Zuccheri residui 9,0 g/l

### **ANALISI ORGANOLETTICA**

Colore rosato scarico, perlage fine, profumi intensi eterei di rosa e miele, gusto fresco, pieno e corposo.

### **ABBINAMENTI**

Ideale come aperitivo, ben si abbina a tutti i piatti a base di pesce, piacevole con la crudité di scampi.

