

# LA PÌCIA

## SPUMANTE ROSÈ - EXTRA DRY

### BARDOLINO CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Vitigni** Corvina Veronese, Molinara, Rondinella.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto** Prodotto da uve locate nel comune di Sommacampagna a sud est del Lago di Garda.

**Altitudine media dei terreni e loro composizione** Le colline si trovano a 100/150 s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

**Forma d'allevamento** Guyot.

**Vendemmia** Fine agosto, primi giorni di settembre.

**Vinificazione** In bianco con pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con breve macerazione a freddo a contatto con le bucce e successiva presa di spuma in autoclave.

**Descrizione organolettica** Colore rosa tenue con un perlage abbastanza fine. Al naso delicati profumi di pesca e piccoli frutti di bosco quale lampone, ribes e fragoline di bosco. Al palato secco, elegante con un finale di piacevole morbidezza. Si ripetono i sentori fruttati che donano profonda armonia e persistenza in bocca.

**Vol.** 12%.

**Abbinamento consigliato** Eccellente come aperitivo, ottimo con il pesce e antipasti di salumi e formaggi. Da provare con con pesce alla griglia.

**Temperatura di servizio** 6°C - 8°C.



750 ml 1500 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA