

LA PÌCIA

SPUMANTE ROSÈ - EXTRA DRY

BARDOLINO CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Cépages Corvina Veronese, Molinara, Rondinella.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins situés dans la municipalité de Sommacampagna au sud-est du Lac de Garde.

Altitude moyenne des sols et leur composition Les collines sont situées à 100/150 mètres d'altitude, d'origine morainique à sol calcaire, argileux, graveleux.

Système de plantation Guyot.

Vendanges Fin août, début septembre.

Vinification Pressurage doux et fermentation en cuve acier à température contrôlée, avec une courte macération à froid au contact des peaux, et une fermentation ultérieure en cuve close.

Description organoleptique Couleur rose pâle avec un perlage assez fin. Nez délicat de pêche et de fruits rouges comme la framboise, le cassis et la fraise des bois. En bouche, le vin est sec, élégant, avec une finale agréablement aromatique. Les arômes fruités dominent ce qui donne une finale harmonieuse et persistante.

Vol. 12%.

Accords mets et vins recommandés Excellent apéritif ou avec du poisson ou de la charcuterie. Essayez-le avec les barbecues et des grillades en général.

Température de service 6°C - 8°C.

