

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenute del Garda

NOME DEL VINO

Tenute del Garda Brut Rosè

DENOMINAZIONE

-

CLASSIFICAZIONE

-

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Valtènesi

VINIFICAZIONE

Breve macerazione pre-fermentativa a freddo.

AFFINAMENTO

Metodo Martinotti, il vino sosta sui lieviti per almeno 90 giorni.

VITIGNO/I

Croppello - Marzemino - Sangiovese - Barbera

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Est-Ovest.

ALTITUDINE

165 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

10 anni.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcereo argilloso di origine morenica con discreta dotazione di scheletro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di agosto/prima settimana di settembre.
Vendemmia manuale.

ETTARI VITATI

0,5 ha.

RESA PER ETTARO

9.000 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E9502