

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenute del Garda

NOME DEL VINO

Tenute del Garda Atmosfere
Metodo Classico Dosaggio Zero

DENOMINAZIONE

V.S.Q.

CLASSIFICAZIONE

VSQ

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Valtènesi

VINIFICAZIONE

In bianco, i grappoli integri sono pressati in maniera soffice. Il mosto post decantazione spontanea fermenta a 15°C per 12 giorni.

AFFINAMENTO

Rifermentazione in bottiglia per almeno 42 mesi, senza espulsione finale dei lieviti.

VITIGNO/I

100% Gropello

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Est-Ovest.

ALTITUDINE

165 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 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

1 ha.

RESA PER ETTARO

9.000 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E9504