

CASARETTI

Brol di Calmasino

VENETO IGT

ZONA DI PRODUZIONE

Sponda orientale del lago di Garda

SUOLO

Terreni collinari di origine morenica

PRODUZIONE IN VIGNA

ca. 100 li per ettaro

VITIGNI

Garganega 90% Cortese 10%

COLORE

Giallo paglierino

BOUQUET

Avvolgente, caratteristico, con note di mandorla e sambuco

SAPORE

Morbido, equilibrato e persistente

RACCOLTA

A mano, selezionando i grappoli migliori

METODO DI PRODUZIONE

Macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto in tonneaux da 500 litri

AFFINAMENTO

Circa 8 mesi in tonneaux e cemento con periodici "battonage" e minimo 3 mesi di bottiglia

CONSUMO

Vino da gustare al meglio nell'arco di 4 anni, servito alla temperatura di 12-14 gradi

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Consigliato con risotti di pesce, carni bianche, piatti di mare e formaggi

ALCOL

13%

