

Melsinea

GARDA DOC ROSATO BRUT

La leggenda narra che dall'abbraccio tra la ninfa Melsinea e il gigante Baldo ebbe origine Trimelone, isola sul Lago di Garda nel comune di Brenzone.



PRODUZIONE

Colline moreniche gardesane site nel comune di Lazise.



SUOLO

Terreno morenico di matrice argillosa e finemente ghiaiosa.



GRADAZIONE ALCOLICA

12 % vol



VITIGNI

Corvina.



VENDEMMIA

Uve raccolte a mano nella seconda decade di Settembre.



VIGNETI

Impianti a filare a doppio archetto.



AFFINAMENTO

3 mesi in bottiglia.



CAPACITÀ BOTTIGLIA

750 ml



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione e fermentazione a contatto con i lieviti autoctoni in autoclave con Metodo Charmat per 60 giorni a temperatura controllata.

Descrizione

Colore rosato brillante, dal perlage fine ed elegante. Al naso, piacevoli e persistenti note di ciliegia, lampone e frutta tropicale. Armonico ed avvolgente in bocca, dal finale morbido e di pregevole lunghezza.

Abbinamenti

Uno spumante poliedrico, ottimo sia come aperitivo, sia per un brindisi a fine pasto. Da abbinare con piatti a base di pesce e crostacei, si sposa bene anche con torte secche.