

## Cuvée Maison

Spumante Garda Bianco metodo classico

Denominazione di Origine Controllata

**Uve:** Chardonnay, Corvina

**Vigneti:** Esposizione nord est tra i 110 e i 130 metri sul livello del mare aperti alle brezze del Lago di Garda. Allevamento cordone speronato. Terreno morenico calcareo argilloso con presenza di ghiaia e sabbia.

**Vendemmia:** La raccolta manuale avviene nella terza settimana di agosto il primo mattino in contenitori da 150 kg.

**Vinificazione:** L'uva, immediatamente dopo la raccolta, viene caricata intera in pressa pneumatica e lavorata a pressioni molto basse. Sia il primo sgrondo che la coda di pressatura vengono scartati e solamente il mosto fiore dalle caratteristiche migliori viene utilizzato per la produzione di Cuvée Maison. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C con movimenti regolari della feccia. Il vino rimane a contatto con i lieviti di fermentazione fino a febbraio, momento in cui il vino viene assemblato in una cuvée e, dopo un leggero collaggio, viene effettuata la presa di spuma. L'affinamento sui lieviti prosegue per ulteriori 24 mesi in bottiglia prima del dégorgement.

**Caratteristiche Organolettiche:** Spuma bianca, esuberante, perlage persistente, colore giallo vivo dai riflessi verdognoli, all'olfatto fini note minerali, teso, esprime le note sapide tipiche dei vini delle moreniche dei grandi laghi Alpini.

