



CANTINA
BULGARINI

VINO SPUMANTE ROSÉ GARDA DOC

ZONA DI PRODUZIONE | Pozzolengo - Brescia.

COSTITUZIONE DEL TERRENO

Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Varietà a bacca rossa.

PRODUZIONE PER ETTARO | 100 q.li d'uva.

TIPO DI VINO | Spumante rosato.

VENDEMMIA | Manuale, nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Grazie all'utilizzo della pigiatura soffice e della fermentazione a temperature controllate, garantiamo il conferimento al mosto di tutte le migliori molecole aromatiche presenti nelle uve, nonché del tipico colore rosato, ottenuto con macerazione di uva intera per qualche ora a bassa temperatura. Il vino, base spumante, viene rifermentato in autoclave con Metodo Charmat per un periodo di circa 60-80 giorni. Seguono operazioni di illimpidimento e di stabilizzazione tartarica a freddo con successivo imbottigliamento isobarico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore brillante, rosato, con un perlage fine e persistente. Sentori di rosa, ciliegi e frutta rossa. In bocca armonico, persistente, brioso con una piacevole sensazione acidula e note di amarena e ciliegia.

ABBINAMENTI

Perfetto con crostacei, crudi e zuppe di pesce anche molto speziate. Si abbina bene con la pizza e i salumi. Perfetto tanto per l'aperitivo quanto per un brindisi a fine pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8-10 °C

GRADAZIONE ALCOLICA | 12,5%.

CONTENUTO | 0,75 l





AREA OF PRODUCTION | Pozzolengo - Brescia.

SOIL CONSTITUTION

Quaternary glacial Morainic Hills, gravelly and clay soil.

VINE TRAINING SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Red grapes varieties.

PRODUCTION PER HECTARE | 100 quintals.

TYPE OF WINE | Sparkling Rosé wine.

HARVEST | Manually, in September.

VINIFICATION

Thanks to the use of light pressing and the fermentation under controlled temperature, we are able to guarantee that all the finest aromatic compounds of the grapes are lent to the must. The typical rosé shade is released by the maceration of whole grapes for some hours under low temperature. The base wine undergoes a process of re-fermentation in pressurized stainless steel tanks, employing the Charmat Method for about 60 – 80 days. Afterwards, a clarification process and procedures to ensure a tartaric stabilization are carried out, followed by isobaric bottling.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Bright, rosé colour. Delicate and lingering perlage. Notes of rose, cherry and red berries. Harmonious, persistent and vibrant in the mouth, with a pleasant acidulous perception and black cherry and cherry fruity notes.

PAIRINGS

Perfect with crustaceans, raw seafood and with spicy fish soups. It pairs very well with pizza and cured meats. Excellent as an aperitif and for a toast at the end of the meal.

SERVING TEMPERATURE | 8-10 °C

ALCOHOL CONTENT | 12,5%



ANBAUGEBIET | Pozzolengo - Brescia.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS

Aus dem Quartär stammende Moränenhügel, mit fruchtbarem Lehm- und Feinkiesboden.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG | Reihen mit Einfachbögen

WEINSTOCK | Rote Traubensorten.

PRODUKTION PRO HEKTAR | 100 Doppelzentner Trauben.

WEINSORTE | Rosé-Sekt.

WEINLESE | Handlese, im September.

HERSTELLUNGSVERFAHREN TYPISCHE

Dank der sanften Pressung und der Gärung bei kontrollierten Temperaturen, garantieren wir die Weitergabe der besten, in den Trauben vorhandenen Aromamolekülen an den Most, sowie die typische rosane Farbe, die man durch die wenigen Stunden dauernde Mazeration der Trauben bei niedrigen Temperaturen erhält. Der Ausgangsperlwein wird für 60-80 Tage in Drucktanks nach der Charmat Methode erneut vergoren. Es folgen Klärung und kalte Stabilisierung mit anschließender isobarer Flaschenabfüllung.

SENSORISCHE QUALITÄTSMERKMALE

Leuchtende Rosé-Farbe, mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Anklänge roter Früchte, Rosen und Kirschen. Im Mund harmonisch, anhaltend, lebhaft, mit leichter Säure und Kirschanklängen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal zu Vorspeisen, sowohl zu Fleisch als auch zu Fisch, zu würzigen Pastagerichten und Süßwasserfisch.

SERVIERTEMPERATUR | 8-10 °C

ALKOHOLGEHALT | 12,5%.