



f vinibulgarini

@cantinabulgarini

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

CLASSIC

Classic Collection

Garda DOC
Vino Spumante Brut Bianco



Chardonnay

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12,5%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l

ZONA DI PRODUZIONE | Ponti sul Mincio – Mantova

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Chardonnay 100%

PRODUZIONE PER ETTARO | 100-120 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, a fine agosto.

VINIFICAZIONE | Preparazione della base con una classica vinificazione in bianco, permanenza sui lieviti per qualche mese e successiva rifermentazione in autoclave con il metodo Charmat protratto per tre mesi. Fermentazione Malolattica non svolta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Profumo intenso, con note fruttate che ricordano la pera, la mela verde, gli agrumi. Seguono note floreali di fiori bianchi. Al palato è fresco ed equilibrato, con finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI | Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con pietanze a base di pesce.

PRODUCTION AREA | Ponti sul Mincio – Mantova

GROUND CONSTITUTION | The Morainic Hills were formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of clay and fine gravel.

VINEYARD SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Chardonnay 100%

PRODUCTION PER HECTARE | 100-120 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, at the end of August.

VINIFICATION | Preparation of the base wine with a classic white vinification, then left on the lees for several months and subsequent refermentation for three months in autoclave, employing the Charmat method. Malolactic fermentation is not carried out.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Straw-yellow colour with fine and lingering perlage. Intense bouquet, with fruity notes of pear, green apple, citrus fruits. Floral notes of white flowers. Fresh and well balanced on the palate, with long and lingering finish.

PAIRINGS | Excellent as an aperitif and throughout a menu based on seafood.