



f vinibulgarini
@cantinabulgarini

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

CLASSIC

Classic Collection

Garda DOC
Vino Spumante Brut Rosè



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12,5%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l, 1,5 l



ZONA DI PRODUZIONE | Lonato – Brescia.

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Filari ad archetto semplice.

VITIGNI | Varietà a bacca rossa.

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

VENDEMMIA | Manuale, nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE | Pigiatura soffice e fermentazione a temperature controllate garantiscono il conferimento al mosto di tutte le migliori molecole aromatiche presenti nelle uve. Colore rosato ottenuto con macerazione di uva intera per qualche ora a bassa temperatura. La base spumante viene rifermentata in autoclave con Metodo Charmat per un periodo di 3 mesi. Fermentazione Malolattica non svolta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore brillante, rosato, con un perlage fine e persistente. Sentori di rosa, ciliegia, lampone, fragola, frutta tropicale. In bocca armonico, persistente, brioso con una piacevole sensazione acidula e note di amarena e ciliegia. Ha un finale lungo e porta con sé delle lievi note morbide.

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.

PRODUCTION AREA | Lonato – Brescia.

GROUND CONSTITUTION | Quaternary glacial Morainic Hills, gravelly and clay soil.

VINEYARD SYSTEM | rows employing simple arch system.

GRAPE VARIETIES | Red grapes varieties.

PRODUCTION PER HECTARE | 100 quintals.

HARVEST | Manually carried out, within the first ten days in September.

VINIFICATION | Light pressing and fermentation under controlled temperature in order to guarantee that all the finest aromatic compounds of the grapes are lent to the must. The typical rosè shade is released by the maceration of whole grapes for some hours under low temperature. Re-fermentation in pressurized stainless steel tanks, employing the Charmat Method for 3 months. Malolactic fermentation is not carried out.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Bright, rosè colour. Delicate and lingering perlage. Hints of rose, cherry, raspberry, strawberry, tropical fruit. Harmonious, persistent and vibrant in the mouth, with a pleasant acidulous perception and black cherry and cherry fruity notes. It has a long finish that carries some smooth and gentle notes.

PAIRINGS | perfect with shellfish, 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.