

Garda Brut

seiterre



denominazione: Garda Brut DOC



produttore: Seiterre in Tenuta San Leone



categoria: Spumante



vigne: Garganega, Trebbiano, Cortese e Tocai



Affinamento: Acciaio



regione: Lago di Garda



abbinamenti: Antipasti di pesce, risotti con pesce e verdure e pesce di lago in genere

Ottenuto da un'attenta e accurata selezione di uve a bacca bianca coltivate nei vigneti più favorevolmente esposti sulle colline della Tenuta San Leone, sud Lago di Garda. Il risultato è una bollicina elegante capace di offrire un sorso netto e sincero, capace di esaltare l'essenza delle uve autoctone che esprimono al meglio le connotazioni del territorio.

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, con perlage fine e regolare. Fragrante e fresco il naso, con note floreali in apertura, seguite poi da rimandi alla frutta a polpa bianca. Il palato è armonico e in linea con l'olfatto, gradevolmente sapido e di buona persistenza.

Ideale come aperitivo e con antipasti di pesce, ma si accompagna bene anche con risotti preparati con pesce e verdure e si sposa bene con un banchetto a base di pesce di lago.

Via Dossi, 26 - 37051
Bovolone (VR)
Tel. +39 045 7100674

www.seiterre.com
info@seiterre.com

seiterre