

# 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](http://www.seiterre.com)  
[info@seiterre.com](mailto:info@seiterre.com)

seiterre