

Denominazione:	Garda DOP, Metodo Classico
Vitigni:	Chardonnay 100%
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcereo argilloso, origine morenica
Sistema di allevamento:	Guyot
Età media delle viti:	20 anni
Densità di impianto:	Circa 5.000 viti per ettaro
Vendemmia:	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
Vinificazione:	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
Pressatura:	Soffice, dell'uva intera
Fermentazione:	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione:	15°C
Durata della fermentazione:	8/10 Giorni
Affinamento:	Permanenza in acciaio

Appellation:	Garda DOP, Clasic Method
Grape varieties:	Chardonnay 100%
Vineyard location:	Located on the hills of Lonato del Garda
Altitude:	150-250 metres (492-820 Feet) above sea level
Soil characteristics:	Calcareous clay soil, morainic origin
Training system:	Guyot
Average age of the vines:	20 years
Density of planting:	5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)
Harvest:	Manual harvest between late August and early September
Vinification:	Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes
Pressing:	Soft pressing of whole grapes
Fermentation:	In temperature controlled stainless steel tanks
Fermentation:	15°C
Length of fermentation:	8/10 days
Ageing:	In stainless steel tanks

MILLESIMATO EXTRA BRUT

Garda DOP

