

# Cuvée extra brut



**Denominazione:** Garda DOP, Metodo Classico

**Dosaggio:** Extra Brut

**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

**1ª fermentazione:** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**Temperatura di fermentazione:** 15°C

**Durata della fermentazione:** 8/10 Giorni

**Affinamento:** Permanenza in acciaio

**2ª fermentazione:** In bottiglia, permanenza sui lieviti per almeno 24 Mesi

**Remouage:** A mano su pupitres