

## Garda Spumante Brut Perlage DOC

### Wissenswertes

Bulgarini nennt seinen Spumante Perlage und möchte damit die feine Perlenbildung und deren Verteilung hervorheben.

Der Garda Spumante Brut, ist mit seinen 7,5g Restzucker ausgesprochen trocken. Die Bezeichnung Brut erlaubt maximal 15g Restzucker pro Liter. Trotzdem ein angenehm feiner und blumiger Spumante..

### Anbaugebiet

Eigener Weinberg der Kellerei in Pozzolengo, typische Zone des Lugana.

### Traubensorte

Chardonnay 100%.

### Boden

Vorwiegend kalkhaltiger Schichtlehm.

### Herstellverfahren

Bulgarini erntet die Chardonnay-Trauben von Hand Ende August. Vorbereitung des Grundweins durch klassische

Weißweinbereitung, dann Lagerung auf den Hefen für einige Monate. Eine 2. Gärung erfährt der Ausgangsperlwein für 60-80 Tage in Drucktanks nach der Charmat Methode. Dann wird der Spumante Brut Perlage geklärt, stabilisiert und in Flaschen abgefüllt.

### Farbe

Leuchtendes Strohgelb, mit feiner und beständiger Perlage.

### Bukett

Intensiv und duftend mit unmittelbarer Wahrnehmung feiner und angenehm blumiger Noten.

### Geschmack

Trocken, fein, prickelnd und elegant begleitet von einer lebendigen Frische.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Spumante kalt bei 6-8°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Garda Spumante Brut DOC jung zu trinken.

### Serviervorschlag

Der Spumante Brut von Bulgarini eignet sich hervorragend als Aperitif und während der ganzen Mahlzeit zu Fischgerichten.



### Sonstige Daten:

Art-Nr: 1664

Alkohol: 12.00% Volumen

Säure: 6.50 a/l

Restzucker: 7.50 a/l



Gründung: 1968  
Flaschen: 800.000  
Standort: Pozzolengo  
(Brescia)

Besitzer: Fausto Bulgarini  
Önologe: Marco Simonetti  
Weinberge: 50 ha