CA' DEL FER

GARDA DOC BRUT
Denominazione di origine controllata

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Ottenuto da uva Garganega coltivata all'interno della provincia di Verona. Dopo una pressatura soffice dell'uva, il mosto viene illimpidito, segue la fermentazione a temperatura controllata tra i 16° e i 18°C per favorire la migliore espressione di aromi floreali e fruttati. Successivamente la presa di spuma avviene in autoclave secondo il metodo Martinotti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino brillante, attraversato da vivaci riflessi verdi. Al naso emergono sentori floreali con note di sambuco e agrumi, ulteriori note di mela e mandorla nel finale. Al palato è un vino secco, dotato di buona sapidità ed eleganti note minerali.

ABBINAMENTI

Vino estremamente versatile, ideale come aperitivo, si abbina perfettamente ad antipasti e primi piatti come paste e risotti a base di verdure e pesce. Eccellente anche con il fritto misto di pesce. Ottimo bevuto da solo, per accompagnare i momenti di relax, o utilizzato per creare cocktail intriganti.
Alcol: 12% vol
Temperatura di servizio: 8°/10° C

GRAPES AND VINIFICATION

Produced with Garganega grown within the province of Verona. After a gentle pressing of the grapes, the must is clarified. Fermentation follows at a controlled temperature between 16° and 18°C to bring out the best expression of floral and fruity aromas. The second fermentation takes place in autoclave using the Martinotti method.

TASTING NOTE

Bright straw yellow with lively green highlights. The nose is characterized by floral notes, including elderflower and citrus. The finish introduces additional notes of almond and apple. This dry wine has a good sapidity and refined mineral notes on the palate.

SERVING SUGGESTIONS

An extremely versatile wine, perfect as an aperitif, it perfectly combines with hors d'oeuvres and vegetable and fish-based pasta and risotto dishes. Excellent with mixed fried fish. It can be enjoyed alone, to accompany relaxing moments, or used to create intriguing cocktails.
Alcohol: 12% vol
Serving temperature: 8°/10° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Dieser Wein wird aus Garganega hergestellt, die traditionell in der Provinz Verona kultiviert wird. Nach der sanften Pressung der Trauben wird der Most geklärt. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 16° und 18°C, um die blumigen und fruchtigen Aromen optimal zur Geltung zu bringen. Die zweite Gärung erfolgt nach der Martinotti-Methode im Autoklaven.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Leuchtendes Strohgelb mit lebhaften grünen Widerscheinen. Das Bouquet zeichnet sich durch blumige Nuancen aus, darunter Holunderblüten und Zitrusfrüchte. Im Abgang zeigen sich zudem Noten von Mandel und Apfel. Trockener Wein mit guter Saftigkeit und eleganten mineralischen Noten am Gaumen.

PASST GUT ZU

Ein vielseitiger Wein, er passt perfekt als Aperitif und ist ideal zu Vorspeisen und Gerichten wie Pasta und Risotto auf Gemüse und Fischbasis. Er ist auch eine ideale Ergänzung zu gebratenem Fisch. Er kann allein getrunken werden, um entspannte Momente zu genießen, oder um interessante Cocktails zu mixen.
Alkoholgehalt: 12%
Servier- und Trinktemperatur: 8°/10° C