

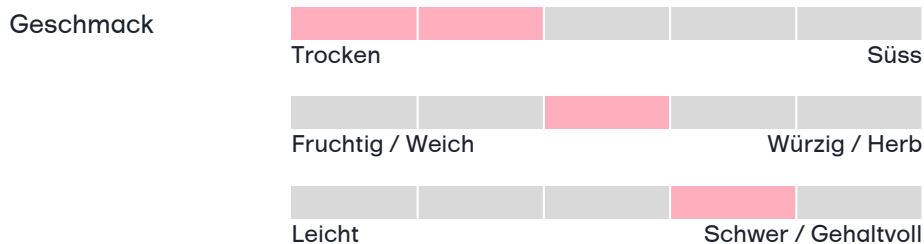


Vergani

GARDA ROSÉ BRUT DOC METODO CLASSICO OLIVINI 75CL



Riviera del Garda classico DOC, Olivini, Lombardia, Italien



Jahrgang	2021
Notizen	Leichte rosé Farbe; feine Perlage; intensive himmlische Aromen von Rosen und Honig; frischer Geschmack, reich und vollmundig. Olivini ist der Erste und bis heute einzige Produzent, welcher auf die Traditionelle Flaschengärung in der Lugana Zone setzt.
Begleitend zu	Ideal als Aperitif, perfekter Begleiter von Fischgerichten.
Vinifikation	Trauben aus der Riviera del Garda Zone (Chiaretto). Die feine Perlage entsteht per Flaschengärung, welche mind. 36 Monate dauerte.
Traubensorten	60% Groppello, 30% Marzemino, 5% Sangiovese, 5% Barbera
Alkohol	12.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 7 Jahr(e) ab 2024

OLIVINI

Dort wo andere Ferien machen, ist das Weingut Olivini zu Hause. Das Weingut liegt in der Nähe von Desenzano und bewirtschaftet einige der schönsten Hanglagen am südlichen Zipfel des Gardasees. Die Familie Olivini besitzt seit vielen Generationen Weinberge, verkaufte ihre Weine früher allerdings offen an andere Weingüter. Vor gut 10 Jahren begannen sie zusammen mit dem Önologen Anntonio Crescini die Weine selbst auszubauen und unter eigenem Namen zu vermarkten. Geführt wird der Betrieb von den Geschwistern Giovanni, Giorgio und Giordana Olivini, die mit großer Leidenschaft die autochthone Rebsorte Turbiano, die auch Trebbiano Lugana genannt wird, fördern.

<http://www.famigliaolivini.com>