

2019 Garda Rose Metodo Classico Brut

Famiglia Olivini | Lombardei

Der vollmundige und gut strukturierte Gardo Rosé Metodo Classico Brut wird aus den regionaltypischen Rebsorten Gropello, Barbera, Sangiovese und Marzemino im klassischen Flaschengärungsverfahren hergestellt. Nach einer frühen Handlese werden die Trauben sanft gepresst und kontrolliert vergoren. Danach folgt die zweite Gärung für 24 Monate auf der Flasche. Das Hefedepot wird manuell degorgiert. Der intensiv ätherische, blassrosa Spumante Garda Rose zeigt sich mit einer feinen Perlage und Aromen von Rose und Honig. Am Gaumen ist er kraftvoll, ohne dabei die Frische zu verlieren.



Sensorik

Farbe	himbeer
Duft	Honig, Rosenblüten, Brioche
Geschmack	mittlere Säure, rund, seidige Perlage

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

roher Fisch, Krustentiere, Avocado

Produzent

Das Weingut Olivini liegt in der Nähe von Desenzano und bewirtschaftet auf 29 Hektar Rebfläche einige der schönsten Hanglagen am südlichen Zipfel des Gardasees. Die Familie Olivini besitzt seit drei Generationen Weinberge, verkaufte ihre Weine früher allerdings offen an andere Weingüter. Im Jahre 1999 begannen die Geschwister Giorgio, Giordana und Giovanni jedoch zusammen mit dem Önologen Antonio Crescini die Weine selbst auszubauen und unter eigenem Namen zu vermarkten. Das Hauptaugenmerk der Olivini-Geschwister liegt auf der autochthone Traube Trebbiano di Lugana, die auf 70% der Rebfläche wächst. Aus ihr keltert man feingliedrige, dezent-aromatische und wunderschön strukturierte Lugana.

Gründungsjahr	1970
Anzahl der Mitarbeiter	9
Rebfläche	29 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	300 000
Rebsortenspiegel	Trebbiano di Lugana (70%), Merlot, Gropello, Marzemino

Famiglia Olivini | Località Demesse Vecchie | IT 25015 Desenzano del Garda