

“Gàrrulo sui lieviti”
Rosato Frizzante Igt Veneto
100% Pinot Nero

La nostra prima bollicina, leggera, sottile e delicata.

Vino Frizzante, ottenuto da uve Pinot Nero, con metodo della rifermentazione in bottiglia “sui lieviti”.

Il colore del Gàrrulo ti rimanda al tramonto che si è soliti vedere d’estate sui Colli Euganei.

/gàr·ru·lo/ festoso, vivace, allegro.



VENDEMMIA	Agosto 2022
VIGNETI	Arquà Petrarca (PD).
TERRENI	Suolo argilloso, fertile e con scheletro.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in rosso in acciaio con macerazione definita di “Una notte” con durata di poche ore, poi sgrondatura. Successivo affinamento in bottiglia su lieviti selezionati.
COLORE	Rosa buccia di cipolla
PROFUMO	Al naso, aromi di frutti a bacca rossa, come ad esempio lampone, ciliegia, fragola, cassis, pompelmo rosa...
GUSTO	In bocca, l’elevata acidità ben supporta la buona alcolicità del vino e con la sottile bollicina non vedi l’ora di berne un altro calice .
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo, servito freddo ma non troppo ghiacciato. Si accompagna a piatti di crostacei, baccalà, fritti di pesce e verdure. Gnocco fritto con salumi e formaggi. Pizza e focacce.
GRADO ALCOLICO	12,00%
ACIDITA' TOTALE	5,80 gr/lt
pH	3,40
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.600 bottiglie da 0,75 l



Arquà Petrarca (Pd) Via Marlunghe, 19 – cell +39 347 7025928 Elena +39 337 496189 Graziano

www.cantinaterrafelice.it info@cantinaterrafelice.it

[f](#) [i](#) Cantina Terra Felice