



**AESTUS
GARDA CLASSICO BIANCO**

**PRIMOVERE
GARDA CLASSICO DOC CHIARETTO**

zona di origine	Valtinesi del Garda	Valtinesi del Garda
vitigno	Riesling, Incrocio Manzoni, Chardonnay	Groppello 50%, Marzemino 25%, Sangiovese 10%, Barbera 15%
tipo di coltura	Cordone semplice	Ad archetto/Cordone semplice
produzione	80 hl. per ettaro	85 hl. per ettaro
tipo di vinificazione	vinificazione in bianco tradizionale	vinificazione in rosso, per levata di cappello
fase di imbottigliamento	il vino viene filtrato per renderlo stabile come da disciplinare A.M.A.B. senza l'utilizzo di sistemi filtranti di sintesi	il vino viene filtrato per renderlo stabile come da disciplinare A.M.A.B. senza l'utilizzo di sistemi filtranti di sintesi
servizio e abbinamento	8-10°C, verdure, pesce, formaggi freschi, pasticceria secca	8-10°C, verdure fresche e crude, primi, pesce di lago, formaggi freschi
colore	paglierino con riflessi verdolini, brillanti	da rosa petalo di rosa a cerasuolo con riflessi rubini
odore	fresco, delicato e caratteristico con eventuali toni floreali	fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati
sapore	armonico vellutato con leggera vena salina ed eventuale retrogusto leggermente ammandorlato	secco, fresco, fine sapido con spiccata salinità ed eventualmente con leggero retrogusto ammandorlato
titolo alcolometrico min.	11% vol	11,5% vol
acidità totale minima	5 per mille	5,5 per mille
estratto secco netto minimo	15 per mille	16 per mille
anidride solforosa	come da disp. A.M.A.B. meno 80 mg/lt	come da disp. A.M.A.B. meno 60 mg/lt



**AUTUMNUM
GARDA CLASSICO DOC ROSSO**

**PERANNUM
GARDA BRESCIANO DOC NOVELLO**

**HIBERNUM
GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE**

zona di origine	Valtinesi del Garda	Valtinesi del Garda	Valtinesi del Garda
vitigno	Groppello 50%, Marzemino 25%, Sangiovese 10%, Barbera 15%	Groppello 50%, Marzemino 25%, Sangiovese 10%, Barbera 15%	Groppello 50%, Marzemino 25%, Sangiovese 10%, Barbera 15%
tipo di coltura	Cordone semplice	Cordone semplice	Cordone semplice
produzione	85 hl. per ettaro	85 hl. per ettaro	80 hl. per ettaro
tipo di vinificazione	vinificazione in rosso tradizionale	macerazione carbonica	vinificazione in rosso tradizionale affinamento in piccole botti di rovere per 14 mesi e maturazione in bottiglia "sdraiata" per 3 mesi
fase di imbottigliamento	il vino viene filtrato per renderlo stabile come da disciplinare A.M.A.B. senza l'utilizzo di sistemi filtranti di sintesi	entro il 31 dicembre dell'anno di produzione	il vino non viene filtrato per rispettare meglio il prodotto
servizio e abbinamento	12-14°C, legumi, sformati di verdure, stufati, formaggi stagionati	12-14°C, piatti autunnali, spiedi, castagne, formaggi	16-18°C, brasati, stracotti o selvaggina da pelo
colore	rosso rubino, brillante	rosso rubino, intenso, brillante	rosso rubino, brillante
odore	vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato	vinoso, caratteristico	vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato
sapore	sapido, caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato	sapido, caratteristico, con fondo leggermente amarognolo	vellutato, gradevole di nobile stoffa, con retrogusto di mandorla amara, lieve sapore di legno derivato dall'affinamento in botte
titolo alcolometrico min.	11% vol	11% vol	12% vol
acidità totale minima	4,5 per mille	5 per mille	5,5 per mille
estratto secco netto minimo	20 per mille	21 per mille	25 per mille
anidride solforosa	come da disp. A.M.A.B. meno 60 mg/lt	come da disp. A.M.A.B. meno 60 mg/lt	come da disp. A.M.A.B. meno 60 mg/lt