



SCOLARI

Vini dal 1929

BOLLICINE I-KONIC

Garda Bianco D.O.C. Spumante



Vitigno | Grape Variety



Chardonnay

Terreno | Soil



Morenico: calcareo e ghiaioso

Morainic: limestone and gravel

Sistema di allevamento | Training system



Guyot

Guyot

Resa | Yield



85 q.li per ha

8,5 tonnes/ha

Vendemmia | Harvest



Fine settembre

Picked in late September

Vinificazione | Winemaking



Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e la seconda fermentazione avviene in autoclave

Fermentation in steel and second fermentation in an autoclave

Colore | Colour



Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente

Straw yellow with greenish reflections. Fine and persistent perlage

Naso | Nose



Eleganti sentori di lievito, crosta di pane e piccola pasticceria sono accompagnati da delicate note di frutta fresca, mandorla e agrume

Elegant hints of yeast, bread crust and small pastries are accompanied by delicate notes of fresh fruit, almonds and citrus fruits

Bocca | Flavour



Fresco ed elegante con note agrumate che accompagnano un'avvolgente cremosità

Fresh and elegant with citrusy notes that accompany an enveloping creaminess

Grado alcolico | Alcohol 12 % Vol. Residuo Zuccherino | Residual sugar 8 g/l

Estratto Secco | Dry extract 29 g/l