



INLÀRI

SPUMANTE METODO CLASSICO

“Inlari” significa “per aria” nel dialetto locale: un nome ispirato alle bollicine fini e vivaci del vino.

Questo spumante Metodo Classico nasce esclusivamente da uve Turbiana coltivate con metodo biologico. Ventiquattro mesi sui lieviti valorizzano il carattere naturale del vitigno, il suo equilibrio e la sua elegante espressione.



PROFILO ORGANOLETTICO

ASPETTO

Giallo paglierino intenso, con lievi riflessi verdi e un perlage fine e persistente

PROFUMO

Delicati sentori di lievito fragrante introducono un raffinato bouquet di frutta, fiori e vaniglia.

GUSTO

Fresco e piacevolmente sapido, con una spuma morbida e delicata e un finale elegante e armonico.

VIGNETO E VINIFICAZIONE

VITIGNO	100% Turbiana	ZONA DI PRODUZIONE	Colline di Lonato del Garda (Brescia), Italia
ALTITUDINE	130 m s.l.m.	TERRENO	Terreni morenici ricchi di argilla e ghiaia
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot	VENDEMMIA	Raccolta manuale nella seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE	Vinificazione tradizionale in bianco, seguita dalla rifermentazione in bottiglia; almeno 24 mesi sui lieviti.	AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Almeno 3 mesi

**GRADAZIONE
ALCOLICA**

12 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e versatile a tutto pasto. Ottimo con piatti di pesce e preparazioni a base di uova.

SGUARDI DI TERRA • MONIGA DEL GARDA, ITALIA • WWW.SGUARDIDITERRA.IT • INFO@SGUARDISULGARDA.IT