

## Garda Bianco Doc 2024 - Bruscar



Nazione: Italia  
Regione: Veneto  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: 50% friulano e 50% trebbiano  
Annata: 2024  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 12  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Friulano e Trebbiano, fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio per 6 mesi.  
Biologico Certificato.  
Sentori chiave: pera, fiori di ibisco e note erbacee

Naso: delicato, finemente fruttato e floreale.

Bocca: sorso fine, sentori di pesca, fiori e frutta estiva con leggera sapidità

Vista: rosa tenue

Ci troviamo a Sud-Est del Lago di Garda, sul versante Veneto, dove i vini, grazie ai terreni di origine morenica e di costituzione calcareo-argillosa, risultano sempre freschi, vibranti e minerali.

Qui Massimo Brutti da subito ha creduto nella viticoltura biologica, lavorando in piena simbiosi con il contesto territoriale in cui è inserito, dove i valori cardine sono: biodiversità, preservazione dei vitigni autoctoni e massima trasparenza in cantina.

Il Progetto Bruscar, vede al centro la Valpolicella, dove essa viene interpretata nella maniera più

tradizionale e territoriale possibile, utilizzando quindi esclusivamente Corvina, Molinara e Corvinona non estraendo troppo, non utilizzando altri vitigni alloctoni e facendo così emergere il carattere più marcatamente vulcanico e minerale di questa zona fin troppo a lungo frutto di produzioni standardizzate e sovraestrattive.

Uvaggio di Friulano e Trebbiano provenienti da vigne giovani.

Nel Garda Bianco, così come nelle altre etichette del progetto, si coniugano magistralmente tre caratteristiche fondamentali: libertà espressiva del vino, immediatezza della beva ed estrema pulizia e precisione nel sorso.

Sorso semplice, immediato, pulito e territoriale, dove trovano grande espressione note minerali, iodate, fruttate e floreali.