DUCHESSA CARLOTTA

Vino spumante bianco BRUT



TIPOLOGIA

Vino spumante bianco BRUT

VITIGNI PRINICPALI

Uve a bacca bianca adatte alla spumantizzazione

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dal nord Italia

TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini spumanti.

RACCOLTA

A seconda delle annate la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.
La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Al naso fragrante e armonico, con piacevole note fruttate di mela, sentori floreali di fiori bianchi.

GUSTO

Sapore pieno e fresco, lievemente acidulo e fruttato. In bocca risulta secco con una piacevole nota finale di mandorla.

ABBINAMENTI

Un vino molto versatile: perfetti da sorseggiare come aperitivo, il gusto secco e pieno ben si presta a tutto pasto, a meno solo del dessert. E' adatto in particolare ad accompagnare antipasti, risotti, carni bianche, crostacei e pesce crudo o fritto. Da provare anche con formaggi freschi, a pasta molle o a media stagionatura.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

GRADO ALCOLICO

11% vol

[Emiliana (75 cl)], [11% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)