Contessa Carola

Vino spumante Müller Thurgau extra dry



[Flute (75 cl)], [11,5% vol]

TIPOLOGIA

Vino spumante Müller Thurgau extra dry

VITIGNI PRINICPALI

Müller Thurgau

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dal nord Italia in particolare dalle zone vocate del Veneto.

TERRENI

Il terreno è argilloso, calcareo, ricco di scheletro e sali minerali che arricchiscono gli aromi degli acini.

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 intenso e brillante co nriflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Al naso il Müller Thurgau esprime intense ed eleganti sensazioni varietali, con note aromatiche vegetali. Delicati sentori di fiori gialli e note fruttate di pesca e ananas.

GUSTO

Sapore asciutto, fresco e di buona persistenza. Piacevoli sentori agrumati e leggero sentore minerale. Un piacevole retrogusto erbaceo.

ABBINAMENTI

La sua tipica aromaticità e la spiccata mineralità lo rendono ottimo come aperitivo. Ideale con primi piatti, pesce bollito o alla griglia, zuppe di verdura e formaggi di media stagionatura.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

6-8°

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)