Vino spumante Pinot Chardonnay brut



TIPOLOGIA

Vino spumante Pinot Chardonnay brut

VITIGNI PRINICPALI

Pinot, Chardonnay

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalle zone vocate del centro-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 intenso e brillante. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Al naso fragrante ed elegante. Profumi floreale con fini e gradevoli note fruttate.

GUSTO

Sapore pieno e fresco, leggermente acidulo e fruttato. In bocca risulta secco con una nota finale leggermente erbacea.

ABBINAMENTI

E' ottimo come aperitivo. Ideale per accompagnare l'intero pasto. Particolarmente indicato con aperitivi, crostacei, vongole, fresche crudo o fritto oppure con carni bianche e formaggi di media stagionatura.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

6-8°

GRADO ALCOLICO

11,5%vol

[Cuvée Carla (75 cl)], [11,5% 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)