



TERRE
— DEI —
CASAI

CUVEE 120 SPUMANTE EXTRA DRY

LE UVE:

Ottenuto da uve di varietà a bacca bianca raccolte da vigneti aziendali.

Tecnica di produzione:

Le uve sono vendemmiate quando la maturazione non è ancora completa al fine di salvaguardare l'acidità.

La fermentazione è condotta alla temperatura di 17°C al fine di esaltare i delicati profumi.

La presa di spuma avviene secondo il metodo Charmat in grandi recipienti, e si protrae per 30 giorni con lo scopo di donare al vino una spuma leggera e setosa.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: fragrante e aromatico con note che ricordano la frutta e il profumo di fiori di biancospino.

Sapore: fresco, piacevole per la delicatezza della spuma e per la spiccata freschezza piacevole della componente che trova il giusto equilibrio nel finale elegantemente amabile.

Grado alcolico: 11,5% vol

Abbinamenti gastronomici:

ottimo come aperitivo, si accosta a piatti di pesce, a primi piatti delicati e ai formaggi di media stagionatura.

Servire a 6/8°C

Formato disponibile in BOTTIGLIA COLLINA:
cartoni da 6 bottiglie

