Vino spumante Soave DOC brut



[Flute (75 cl)], [12% vol]

TIPOLOGIA

Vino spumante Soave DOC brut

VITIGNI PRINICPALI

Garganega

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC situata a nord est della città di Verona

TERRENI

Zone prevalentemente collinari con terreni tufacei di origine vulcanica con importanti affioramenti calcarei e depositi alluvionali.

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

Elegante bouquet, delicati sentori minerali e floreali, con note di gelsomino e mandorle tostate.

GUSTO

Gusto pieno ed equilibrato, delicato ma marcatamente aromatico, con note minerali e floreali e con delicati sentori vegetali. con una buona mineralità. Nel finale lascia una riconoscibile nota leggermente amarognola di mandorla tostata.

ABBINAMENTI

Il suo gusto pieno e deciso lo rende ottimo come aperitivo e al tempo stesso 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

12%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)