

AI CASALI

VINO SPUMANTE BRUT

CARATTERISTICHE TECNICHE TECNICAL FEATURES

Provenienza | Area of origin

Regione Veneto
Veneto Region.

Vitigno | Grape varietal
Uve a bacca bianca.

White grapes.

Altitudine | Altitude

100/200 m s.l.m. (meters above sea level)

Resa | Yield

18 t/ha

Vendemmia | Harvest

Metà settembre.

Mid-September.

Vinificazione | Vinification

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.

Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Presa di spuma | Sparkling process

Rifermentazione in autoclave a 15°C per 1/2 mesi.

Re-fermentation in autoclave at 15°C for 1/2 months.

Gradazione alcolica | Alcohol content

11,5 % vol.

Residuo zuccherino |

Residual sugar

9g/l

Pressione | Pressure

5bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | Colour

Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente.

Pale straw yellow, fine and persistent perlage.

Olfatto | Smell

Bouquet Bouquet fruttato e floreale. Fruity and floral bouquet.

Gusto | Taste

Fresco, equilibrato tra dolcezza e acidità.

Fresh, balanced between sweetness and acidity.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Aperitivo, primi piatti leggeri, antipasti di verdura, piatti di pesce.
Aperitif, light first courses, vegetable appetizers, fish dishes.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | Preservation

In luogo fresco al riparo dalla luce.

Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | Serving temperature

6-8°C

