

Cà Rovere  
metodo classico

Cà Rovere

Spumante dei Colli Berici

Cà Rovere



metodo classico



Spumante dei Colli Berici

# Cà Rovere

metodo classico



via Bocara - Alonte (VI)  
Tel. 0444 436234 [www.carovere.it](http://www.carovere.it) [ca\\_rovere@libero.it](mailto:ca_rovere@libero.it)



## BRUT BLANC DE BLANC

**Couvé:**  
Chardonnay

**Zona Produzione:**  
Veneto - Colli Berici - Alonte (VI).

**Caratteristica del Vigneto:**  
altitudine 100 m s.l.m.

**Sistema di allevamento:**  
pergoletta, circa 3.000 piante per ettaro.

**Vendemmia:**  
raccolta manuale.

**Vinificazione:**  
pigiatra soffice, fermentazione controllata a temperatura di 16-18° C.

**Affinamento in bottiglia:**  
spumantizzazione metodo classico nei lieviti per minimo 36 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**  
colore giallo paglierino, perlage minuto e continuo. Profumo intenso e tipico con note di pane tostato e sentori di lievito. Al fin di bocca morbido e persistente.

**Abbinamenti gastronomici:**  
Ottimo come aperitivo, antipasti a base di pesce e salumi tipici veneti. Da tutto pasto.

**Tenore alcolico:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 6-8° C.

**Bottiglie:** da lt 0.75 - lt 1,5