

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

**Couvé:**

Garganega, 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:**

pigiatura 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, spuma persistente, perlage minuto e continuo, profumo intenso e tipico con note di pane tostato e sentori di lievito. Vellutato e inviante con fondo leggermente amarognolo e di corpo sostenuto.

**Abbinamenti gastronomici:**

ottimo come aperitivo, con portate di pesce pregiato, baccalà, crostacei e pesce crudo.

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

**Temperatura di servizio:** 6-8° C.

**Bottiglie:** da lt 0.75 - lt 1.5.