

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 ca_rovere@libero.it



DEMI-SEC

Cuvéé:

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 intenso tendente al dorato, spuma persistente e perlage minuto e costante. Profumo intenso, con sentori di lievito e vaniglia, aroma complesso di mandorla, fiori bianchi e frutta esotica.

Abbinamenti gastronomici:

eccellente per dolci a pasta sfoglia, frutta secca e pasticceria secca.

Tenore alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Bottiglie: da lt 0.75