



Cà Rovere

metodo classico

BRUT BLANC DE BLANC



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti posti nella parte più meridionale dei Colli Berici (VI), caratterizzata da esposizioni ottimali e buone escursioni termiche.

SUOLI

Calcare di origine Eocenica

UVE

100% Chardonnay
Uve selezionate e raccolte manualmente

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà agosto

MATURAZIONE 60 mesi sui lieviti

GRADAZIONE 11,5% vol.

ANNATA Millesimato 2014

FORMATO 0,75 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: Giallo paglierino, cristallino, dal perlage elegante.

Esame olfattivo: Intenso e complesso. Note agrumate di cedro, albicocca disidratata, fiori d'acacia e zagara. Sentori di lievito, miele, note iodate.

Esame gustativo: Sorso avvolgente e spuma setosa, entra morbido in equilibrio con la lunga spalla fresco-sapida. Persistono i richiami fruttati in un finale asciutto e sapido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo e con portate di pesce pregiato: baccalà alla vicentina, carpacci di pesce crudo, aragosta in bellavista e orata al cartoccio.