



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo come aperitivo.
Da abbinare a Gargati vicentini
con julienne di calamari e ortica,
e moeche in tempura.

Brut Nature

METODO CLASSICO

Brut Nature Millesimato

Chardonnay 70% - Garganega 30%



Cà Rovere
azienda agricola



ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti posti nella parte più meridionale dei Colli Berici (VI), caratterizzata da esposizioni ottimali e buone escursioni termiche.
SUOLI
Calccare di origine Eocenica
UVE
70% Chardonnay - 30% Garganega
Uve selezionate e raccolte manualmente
EPOCA DI VENDEMMIA
Metà agosto lo Chardonnay, fine agosto la Garganega
MATURAZIONE
60 mesi sui lieviti
GRADAZIONE
11,5% vol.
ANNATA
Millesimato 2015
FORMATO
L. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo

Giallo paglierino acceso, dal perlage fine e continuo.

Esame olfattivo

Note floreali fresche e briose di gelsomino, acacia e biancospino. A seguire pera, pesca bianca e bergamotto, con una vena sapida.

Esame gustativo

Al palato è avvolgente e ben amalgamato con richiami fresco sapidi. Intrigante finale agrumato.