



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Dolci secchi a pasta di mandorla,
crostata con ricotta e cedro
candito. Con ostrica, crostino al
burro e fiocchi di sale Maldon.

Demi-sec

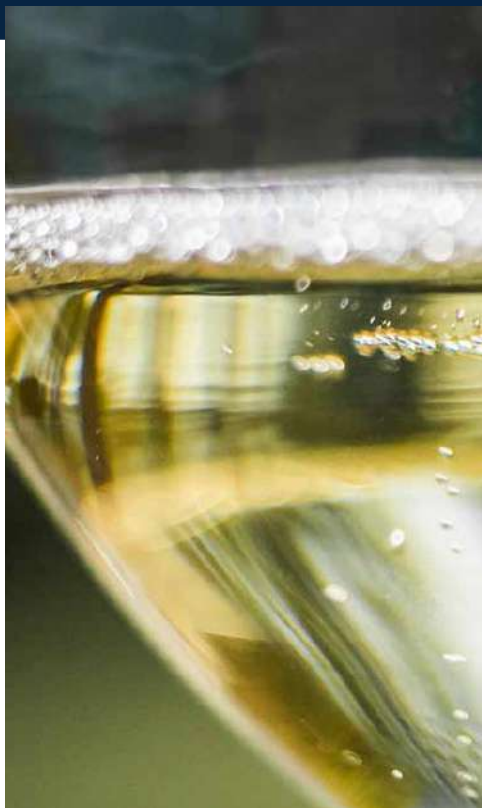
METODO CLASSICO

Demi-sec 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

Calcare 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

0,75 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo

Paglierino brillante e dal continuo, dal minuto perlage.

Esame olfattivo

Profumo intenso e complesso, mix di agrumi e frutta tropicale candita. Sentori di lievito, miele e timo, con una nota minerale.

Esame gustativo

Il sorso, ricco e cremoso, maschera con disinvoltura la sua dolcezza, giocando con la spalla acida e una sapidità grintosa. La liqueur d'expédition è a base di Chardonnay Cà Rovere barricato un anno.