



CONTESSINA SPUMANTE BRUT

E' il classico spumante secco italiano metodo charmat

Vitigni: Pinot & Chardonnay

Zona di produzione: medio-alta collina (200-300 m slm)
con esposizione a est. Terre bianche con marne calcareo-argillose

Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano tra la fine di Agosto ed i primi giorni di Settembre. Dopo una soffice pressatura il mosto viene separato dalle bucce. Una prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata seguita da una seconda in autoclave

Note di degustazione

Colore giallo paglierino

Intenso bouquet con aromi di frutta a polpa bianca

Piacevole fragranza in bocca

Fine e persistente perlage

Abbinamenti gastronomici

Eccezionale come aperitivo, rende allegro e spumeggiante pranzi di gala e riunioni tra amici

Temperatura d servizio: 6-8° C

formato

Lt. 0,75



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it

tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177