



Cantina di Casorzo
S.A.C.

SPUMANTE METODO CLASSICO

SCHEMA TECNICA

VITIGNO	Chardonnay
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcereo argilloso
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno.
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in bottiglia.
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a -5°C. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento. Imbottigliamento tramite filtrazione sterilizzante.
TENORE ALCOLICO	13 % in volume.

SCHEMA ORGANOLETTICA

COLORE E ASPETTO	Giallo paglierino intenso
PROFUMO	Floresale, fresco, intenso e con sentori di lievito e crosta di pane
SAPORE	Ben equilibrato, di buona acidità e corposità
PROFILO SENSORIALE	Aromi riconosciuti: acacia, agrumi, crosta di pane. Aspetti gustativi: Corposo e rinfrescante al palato, buona acidità, sentori agrumati.

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Vino particolare per aperitivi, piatti delicati, fine pasto, occasioni conviviali.