

Ca' Besina Brut Millesimato

Spumante bianco Metodo Classico
Brut Millesimato

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Denominazione

Colli di Scandiano e Canossa DOP

Tipologia

Spumante bianco Metodo Classico Brut Millesimato

Area di produzione

Scandiano

Vitigni

100% Spergola

Suolo

Calcareo - argilloso

Raccolta

Fine agosto

Vinificazione

Vendemmia manuale in piccole cassette, soffice pressatura e prima fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

La rifermentazione per la presa di spuma avviene in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi.

Fase finale di remuage manuale sulle pupitres e sboccatura.

Colore

Giallo paglierino brillante con vivaci riflessi dorati; perlage fine e persistente.

Profumo

Bouquet ampio e complesso, dominato da fragranti sentori di crosta di pane e pasticceria conferiti dal lungo affinamento in bottiglia, fiori di biancospino, frutta tropicale matura, mela cotogna, scorza di limone e leggere note di fieno e noccioline tostate.

Gusto

Palato vibrante ed esuberante animato da una piacevole sapidità e freschezza fruttata. Vino complesso, rotondo, di cremosa effervescenza e caratterizzato da una spalla acida importante, con persistente finale di frutta matura e mandorle.

Abbinamenti

Carpaccio di pesce, pasta con le sarde.

Temperature di servizio 6-8°C

Grado alcolico 12,5 % vol.

Residuo zuccherino 6 g/l

Acidità totale 7

Ph 3,20

Contenuto 750 ml - 1.5 lt

