

CASALINI

viticoltore
in Colbertaldo

**CAL BUSA
VALDOBBIADENE DOCG**

Vino Spumante Extra Dry

TERRENO

Collinare.

VITIGNO

Glera 100%.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Capuccina e/o Sylvoz.

VINIFICAZIONE

In bianco e fermentazione a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA

35 — 40 giorni.

AFFINAMENTO

Da 1 a 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi.
Perlage fine e persistente. Profumo delicato e fruttato. Sapore fresco, armonico e vellutato
Metodo di spumantizzazione Charmat.
Temperatura di servizio 6-8°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si accompagna ottimamente al dessert e come aperitivo.

