

CASALINI

viticoltore
in Colbertaldo

**ROVEDE
VALDOBBIADENE DOCG**

Vino Spumante Brut

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 scarico. Perlage fine e persistente. Profumo delicato, fruttato e armonico. Sapore fresco, asciutto e delicato. Metodo di spumantizzazione Charmat.

Temperatura di servizio 6-8°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo come aperitivo, con piatti a base di pesce e carni bianche.

