

CASALINI

viticoltore
in Colbertaldo

CASTELLON PROSECCO DOC

Vino Frizzante

TERRENO

Collinare.

VITIGNO

Glera 100%.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Capuccina e/o Sylvoz.

VINIFICAZIONE

In bianco e fermentazione a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA

25 — 30 giorni.

AFFINAMENTO

Da 2 a 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Profumo persistente, fruttato e floreale. Sapore fresco, armonico e vellutato. Metodo di elaborazione Charmat.

Temperatura di servizio 8-10°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo come aperitivo, con antipasti e piatti di pesce.

Viene comunque gradito in ogni occasione conviviale

