

SPUMANTE METODO CLASSICO I CASTEI



Vitigni:

Uve internazionali

Tecnica di produzione:

Lo Spumante I Castei, dopo un primo processo di fermentazione, viene posto in barriques di rovere per custodire ed elevare le sue qualità. Le Cuvées vengono assemblate tra loro con l'aggiunta di lievito selezionato e zucchero di canna grezzo per iniziare la seconda fermentazione denominata "presa di spuma" in bottiglie rigorosamente in posizione orizzontale. Alla fine del ciclo, le colonie di lieviti all'interno delle bottiglie attraverso il rémuage vengono trasferite sul collo delle bottiglie pronte per la sboccatura. A questo punto le bottiglie vengono sboccate a mano secondo l'antico metodo francese del *dégorgement* fatto rigorosamente à la volée.

Gradazione alcolica:

12.5% Vol

Colore:

Giallo paglierino.

Profumo:

Di frutta matura, come ananas e mela, di frutta candita con piacevoli note di crosta di pane

Sapore:

Avvolgente e corposo, presenta un perlage fine.

Abbinamenti consigliati:

ottimo come aperitivo o come accompagnamento a piatti a base di pesce, crostacei o carni bianche

Temperatura di servizio: 6° C

Bottiglia: 750 ml