

# CAL MARGHERITA

Bianco frizzante  
affinato sui lieviti



# CAL MARGHERITA

**NOME** Cal Margherita

**TIPOLOGIA** Vino bianco frizzante affinato sui lieviti

**CONTENUTO  
ALCOLICO** 11% Vol.

**VINIFICAZIONE** Tale tipo di vinificazione è detto sur-lie dal quale prede il nome il vino. Ottenuto il vino base e accuratamente lavorato, viene imbottigliato. Le tecniche messe in atto nei metodi di presa di spuma in bottiglia, sono impegnative e onerose utilizzate unicamente per prodotti di qualità, derivati da uve di grande origine. Il vino imbottigliato attua una rifermentazione con sedimento sul fondo che dà ulteriore qualità e tipicità al vino. È consigliabile scaraffarlo.

**PROFUMO** Bouquet elegante e complesso dovuto alla maturazione sui lieviti.

**NOTE SENSORIALI** Secco e armonioso.

**ABBINAMENTI** Ottimo come aperitivo e a tutto pasto in accompagnamento a piatti leggeri.

**SERVIZIO** 6° - 8° C

**CALICE  
CONSIGLIATO**



**Soc. Agr. Castello s.s. di Berton Italo e figli**

Via Roma, 178 - 31020 Vidor (TV) - agr.castello@libero.it - www.castellodibertonvini.it