

207

Prosecco Spumante di Valdobbiadene
D.O.C.G. Dry millesimato



207

CAORERA

NOME 207

TIPOLOGIA Dry millesimato D.O.C.G.

**CONTENUTO
ALCOLICO** 11% Vol.

VINIFICAZIONE Ottenuto da uve glera di collina appositamente selezionate, vendemmiate rigorosamente a mano da terreni atti a produrre vini unici, con microclima perfetto. Si tratta di uve che già in vigneto erano apparse dotate di un particolare stile e di un equilibrio perfetto. La spumantizzazione avviene con metodo Charmat.

PROFUMO Il profumo, dalle caratteristiche ed aromatiche sensazioni, spazia dal fruttato (mela golden, pera, pesca a polpa bianca e sentori di agrumi) al floreale (glicine in fiore e acacia).

NOTE SENSORIALI Gusto morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida. In bocca splendidamente armonico.

ABBINAMENTI Adatto e gradito a tutte le occasioni, grazie alla sorprendente pienezza.

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