

CÁRALIS

SPUMANTE BRUT CHARDONNAY



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo: elegante, intenso con note fruttate.

Sapore: vivace con un buon corpo e una gradevole freschezza floreale.

UVAGGI

100% Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il mosto ottenuto viene immediatamente raffreddato per poi essere separato dalle fecce mediante sedimentazione statica e avviato alla prima fermentazione condotta da lieviti selezionati, alla temperatura di 12°C per un periodo di circa due settimane. Completata la prima fermentazione, il vino base viene avviato alla presa di spuma in autoclave. Terminata la presa di spuma, permane a contatto con i propri lieviti per circa 40 giorni e quindi imbottigliato.

INVECCHIAMENTO

Da bersi preferibilmente entro i due anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Vino ideale per aperitivi, antipasti e crudité di mare.

CODICE PRODOTTO	XSPB06
CODICE EAN BOTTIGLIA	8001235752001
CODICE EAN CARTONE	8001235063008
NUMERO BOTTIGLIE PER CARTONE	6
DIMENSIONE CARTONE mm	335x300x200 (h)
PESO CARTONE Kg	9,800
NUMERO CARTONI PER PEDANA	80
NUMERO CARTONI PER STRATO	16
NUMERO STRATI PER PEDANA	5
DIMENSIONI PEDANA mm	800x1200x1800 (h)
PESO PEDANA Kg	808