



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 da una pressatura soffice 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 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.