



CÁRALIS

BRUT NATURE METODO CLASSICO



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Profumo: floreale ed elegante con delicate note di lievito, crosta di pane e piacevoli richiami di frutta secca tostata.

Sapore: pieno e suadente, vivace freschezza presente in tutta la beva, con un finale equilibrato accompagnato da gradevoli note di crosta di pane.

UVAGGI

100% Vermentino.

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

Pressatura soffice delle uve raccolte nelle ore più fresche della giornata, raffreddamento del mosto fiore e sedimentazione statica per 12 ore. La frazione pulita viene avviata alla prima fermentazione condotta da lieviti selezionati. Nell'inverno successivo viene assemblata la cuvée destinata alla presa di spuma.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

18 mesi.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Eccezionale come aperitivo, accompagna ottimamente crudité di ostriche, gamberi e scampi.