



# CÁRALIS

SPUMANTE 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.