



CÁRALIS

SPUMANTE BRUT MONICA ROSATO



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosa tenue.

Profumo: piccoli frutti rossi di bosco, macchia mediterranea.

Sapore: fresco, minerale. Buona intensità e persistenza

UVAGGI

100% Monica.

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

Metodo Charmat.

INVECCHIAMENTO

Da bersi preferibilmente entro i due anni dall'imbottigliamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Vino ideale come aperitivo e in abbinamento a crostacei, formaggi e salumi.