



"KÁLIBRO" DECIMOANNO METODO CAVAZZANI

*Vino Spumante Charmat
Lungo Brut Millesimato*

• ZONA DI PRODUZIONE

Proviene da uve Chardonnay e Pinot Nero della Tenuta Val de Brun. Vigneti 15/20 anni. Produzione media 70/80 q.li/ha.

Uve: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%.
Sistema di allevamento: Sylvoz/Guyot.

• TECNOLOGIA

Applicazione del Metodo Cavazzani Lungo che consiste nella presa di spuma in autoclave del vino base a bassa temperatura (14/16° C) per circa 45/50 giorni e poi la conservazione sulle proprie fecce a 6/8° C per 12 mesi. Il successivo imbottigliamento e ulteriore sosta in bottiglia per 12 mesi ne fondono il carattere.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: minuto e brioso.

Colore: giallo dorato.

Odore: elegante, ne, di arachidi tostate, miele di Acacia e vaniglia.

Sapore: asciutto, sapido, con fitta persistenza fruttata.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 12.00 – 13.00

Zuccheri, g/l 7.00 – 8.00

Acidità totale, g/l 6.00 – 7.00

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

7 – 8° C, in secchiello con ghiaccio.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

"Kálibro" Metodo Cavazzani Lungo - Astoria

