



## IL CASTELLO SPUMANTE BRUT

**Uvaggio :** Chardonnay

**Vigneto :** esposizione est sud est 300m slm

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Vinificazione:** operiamo su una base ottenuta dalla fermentazione in ambiente termocondizionato del mosto risultante da una pressatura soffice. Prosegue in autoclave con aggiunta di lieviti naturali con metodo charmat lungo, detto anche "italiano".

**Pressione:** 4.50 – 5.50 atm a 20° C.

**Caratteristiche organolettiche:** alla vista si presenta brillante, limpido, con tonalità di colore giallo paglierino scarico. All'olfatto evidenzia l'elegante impressione di fruttato e la rigorosa, matura fragranza. Sapore piacevolmente secco, equilibrato in acidità e corpo con sensazione finale gradevole nella sfumata aromaticità. Con schiuma abbondante e persistente ed un perlage a grana fine.

**Conservazione:** richiediamo la conservazione al riparo dalla luce e da fonti di calore. Evitare una sosta prolungata in frigorifero.

**Indicazioni di servizio:** servizio a temperature comprese tra gli 8° e i 10° C adoperando calici di media ampiezza. Evitare lo scuotimento del prodotto. Al momento della stappatura si consiglia inoltre di non indirizzare la bottiglia verso persone od oggetti.

**Accostamenti:** soddisfa le domande di carattere e di gentilezza, offrendo elegante personalità. E' aperitivo profumato o protagonista di una piacevole, esigente degustazione. Si accosta ad antipasti delicati e diventa attore in importanti buffet.

