



CAVALIERA



Caterina

PAS DOSÉ MILLESIMATO
METODO CLASSICO
ROSÉ

QUALIFICA:

Vino spumante di qualità Rosè Millesimato Pas Dosè.

VITIGNO UTILIZZATO:

Trebbiano di Modena e Malbo Gentile.

SISTEMA DI PRODUZIONE:

Uve provenienti da agricoltura biologica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con Macerazione di una notte
Fermentazione in acciaio a basse temperature Spumantizzazione in
bottiglia con degorgement a la volè. Affinamento 24mesi sui lieviti.

RACCOLTA: Manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosato buccia di
cipolla. Brillante con un perlage fine. Con note di frutta bianca.
Al palato si presenta secco, fresco e persistente.

ABBINAMENTO: Aperitivi. Tutto pasto.

NOTE:

- Lieviti Spontanei basso contenuto di solforosa.
- Formati da 750, 1500 ml.
- Vino Biologico.

Cavaliera.it

Via Cavalliera, 1/b - 41014 Castelvetro di Modena (MO)

Tel: +39 059 799835 - Mail: info@cavaliera.it