



CAVALIERA



Cavaliera

PAS DOSÉ MILLESIMATO
METODO CLASSICO

BIANCO

QUALIFICA:

Vino spumante di qualità Millesimato Pas Dosè.

VITIGNO UTILIZZATO:

Trebbiano di Modena.

SISTEMA DI PRODUZIONE:

Uve provenienti da agricoltura biologica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con uva intera, fermentazione in acciaio a basse temperature. Spumantizzazione in bottiglia con degorgement a la volè. Affinamento 24 mesi sui lieviti.

RACCOLTA: Manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Di un bel paglierino intenso, brillante, pesca bianca, albicocca, fiori di ginestra, pompelmo, crema chantilly. Colpisce a inizio sorso la nota agrumata seguita da una spiccata mineralità che ne sostiene l'espansione, la persistenza è avvolgente.

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