



TENUTA
CORTE GIACOBBE



Brut

- DENOMINAZIONE Spumante Metodo Classico
- VARIETÀ Chardonnay, Durella
- RESA 70 Q.li/Ha
- ZONA DI PRODUZIONE Vigneti situati nella zona collinare di Roncà, alle pendici dei 2 vulcani spenti Calvarina e Crocetta, est di Soave, Veneto.
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato con densità di impianto che va dai 3.000 ai 4.000 ceppi per ettaro.
- EPOCA DI VENDEMMIA La vendemmia manuale avviene tra la seconda e la terza settimana di agosto
- VINIFICAZIONE Pulizia dei mosti e fermentazione in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di 13°C.
- AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio inox, battonage delle fecce nobili una volta a settimana. La seconda fermentazione si svolge in bottiglia su lieviti selezionati. Durata del processo minimo 24 mesi
- NOTE ORGANOLETTICHE Un prolungato perlage dona luminosità a un vino color giallo paglierino intenso. Vive sensazioni di frutta secca, mandorla, nocciola seguite da camomilla, mela verde ed erbe aromatiche. Importante volume gustativo, fresco piacevole quasi avvolgente per la finissima bollicina. Finale su note tostate.
- ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI Ottimo come aperitivo, antipasti in genere, primi piatti e piatti a base di pesce e crostacei.
- GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% vol.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°C

Dal Cero Family

- DAL 1934, VITICOLTORI -

www.dalcerofamily.it
info@dalcerofamily.it