



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](http://www.dalcerofamily.it)  
[info@dalcerofamily.it](mailto:info@dalcerofamily.it)