

Azienda agricola
di Castelvetro di Modena

CAVALIERA



CATERINA

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

Cordone speronato

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con Macerazione di una notte
Fermentazione in acciaio a basse temperature
Spumantizzazione in bottiglia con *degorgement* a la volè
Affinamento 36 mesi sui lieviti

RACCOLTA

Manuale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

ABBINAMENTO

Aperitivi. Tutto pasto.

NOTE

- Lieviti Indigeni senza aggiunta di solforosa
- Formati da 750, 1500 ml.
- Vino Biologico

