

Azienda agricola
di Castelvetro di Modena

CAVALIERA



CAVALIERA

QUALIFICA

Vino spumante di qualità
Millesimato Pas Dosé

VITIGNO UTILIZZATO

Trebbiano di Modena

SISTEMA DI PRODUZIONE

Uve provenienti da agricoltura biologica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice
Fermentazione in acciaio a basse temperature
Spumantizzazione in bottiglia con *degorgement* a la volé
Affinamento 36 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 Indigeni senza aggiunta di solforosa
- Formati da 750, 1500 ml.
- Vino Biologico

