

CA' BESINA BRUT Millesimato

Spumante Metodo Classico Brut
Colli di Scandiano e Canossa DOP

Denominazione: Colli di Scandiano e Canossa DOP

Tipologia: spumante metodo classico brut

Area di produzione: Scandiano

Vitigni: 100% Spergola

Suolo: calcareo-argilloso

Raccolta: da inizio settembre



Vinificazione: vendemmia manuale in piccole cassette, soffice pressatura e prima fermentazione a temperatura controllata in acciaio. La rifermentazione per la presa di spuma avviene in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi. Fase finale di remuage manuale sulle pupitre e sboccatura

Colore: giallo paglierino brillante con vivaci riflessi dorati ed un elegante perlage fine e persistente

Profumo: bouquet fresco e fragrante con sentori di crosta di pane conferiti dal lungo affinamento in bottiglia, fiori di biancospino, frutta tropicale, mela verde, scorza di limone e leggere note di fieno e noccioline

Gusto: vino elegante, complesso ed equilibrato, dotato di una bellissima freschezza e caratteristica nota sapida, finale persistente di frutta matura e mandorle

Abbinamenti: carpaccio di pesce, pasta con le sarde

Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 12 %

Residuo zuccherino 6 g/l

Acidità totale 7

Ph 3,20

Contenuto 750 ml - 1500 ml