

Cal Margherita

PROSECCO

RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA D.O.C. TREVISO



Castello



Cal Margherita

PROSECCO
RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA D.O.C. TREVISO

nome: Cal Margherita

tipologia: prosecco a rifermentazione
naturale in bottiglia D.O.C.

contenuto alcolico: 11% Vol.

vinificazione: tale tipo di vinificazione è detto sur-lie dal quale prede il nome il vino. Ottenuto il vino base e accuratamente lavorato, viene imbottigliato. Le tecniche messe in atto nei metodi di presa di spuma in bottiglia, sono impegnative e onerose utilizzate unicamente per prodotti di qualità, derivati da uve di grande origine. Il vino imbottigliato attua una rifermentazione con sedimento sul fondo che dà ulteriore qualità e tipicità al vino. È consigliabile scaraffarlo

profumo: bouquet elegante e complesso dovuto alla maturazione sui lieviti

note sensoriali: secco e armonioso

abbinamenti: ottimo come aperitivo e a tutto pasto in accompagnamento a piatti leggeri

servizio: 6° - 8° C

calice consigliato:



Società Agricola Castello ss.
di Italo Berton e figli
Via Roma, 178 - Vidor (TV)
Tel. 0423 987379