

# CAORERA

---

Prosecco Spumante di Valdobbiadene  
D.O.C.G. Dry millesimato



# CAORERA

<b>NOME</b>	Caorera
<b>TIPOLOGIA</b>	Dry millesimato D.O.C.G.
<b>CONTENUTO ALCOLICO</b>	11% Vol.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Ottenuto da uve glera di collina appositamente selezionate, vendemmiate rigorosamente a mano da terreni atti a produrre vini unici, con microclima perfetto. Si tratta di uve che già in vigneto erano apparse dotate di un particolare stile e di un equilibrio perfetto. La spumantizzazione avviene con metodo Charmat.
<b>PROFUMO</b>	Il profumo, dalle caratteristiche ed aromatiche sensazioni, spazia dal fruttato (mela golden, pera, pesca a polpa bianca e sentori di agrumi) al floreale (glicine in fiore e acacia).
<b>NOTE SENSORIALI</b>	Gusto morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida. In bocca splendidamente armonico.
<b>ABBINAMENTI</b>	Adatto e gradito a tutte le occasioni, grazie alla sorprendente pienezza.
<b>SERVIZIO</b>	6°- 8° C

**CALICE  
CONSIGLIATO**



**Soc. Agr. Castello s.s. di Berton Italo e figli**

Via Roma, 178 - 31020 Vidor (TV) - agr.castello@libero.it - www.castellodibertonvini.it