

# CAORERA

PROSECCO SPUMANTE DI VALDOBBIADENE D.O.C.G.  
DRY MILLESIMATO



*Castello*



# CAORERA

PROSECCO SPUMANTE DI VALDOBBIADENE D.O.C.G.  
DRY MILLESIMATO

*nome:* Caorera

*tipologia:* dry millesimato D.O.C.G.

*contenuto alcolico:* 11% Vol.

*vinificazione:* ottenuto da uve Prosecco 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

*profumo:* 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)

*note sensoriali:* gusto morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida. In bocca splendidamente armonico

*abbinamenti:* adatto e gradito a tutte le occasioni, grazie alla sorprendente pienezza

*servizio:* 6°- 8° C

*calice consigliato:*



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