



# GIULIA CONTEA®

## METODO CLASSICO / BRUT

### ROSÉ



Questo spumante nasce nell'azienda agricola La Casanella a Lerma nella provincia di Alessandria in Piemonte.

#### UVE IMPIEGATE

100% Dolcetto vinificato in rosato.

#### VENDEMMIA

Manuale in cassette, terza decade di Agosto

#### TECNICA DI PRODUZIONE

Soffice pressatura il cui mosto fiore ottenuto viene posto a fermentare a temperatura controllata di 16 gradi in vasche d'acciaio. A fermentazione ultimata il vino viene posto a rifermentare in bottiglia secondo il Metodo Classico. La permanenza sui lieviti è protratta per almeno 36 mesi. Remuage tradizionale su pupitre e dégorgement à la glace. Segue un ideale affinamento in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** cerasuolo con tenue sfumatura aranciata, perlage fine e molto persistente

**Profumo:** intenso, fragrante e fruttato

**Sapore:** di buon corpo, equilibrato, fresco e sapido con leggera nota di amarena.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo a tutto pasto, si abbina perfettamente a piatti di mare, crudità e crostacei. Consigliabile con salumi e formaggi di media stagionatura. Accompagna gradevolmente anche la pasticceria secca.

**DOSAGGIO:** 4 gr./lt.

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 lt. e Magnum 1,5 lt.

MILLESIMATO

Cascina Casanella, 13 - 15070 Lerma (AL) - ITALY  
Tel. +39 0143 877249 / Cell. +39 328 0553988  
info@lacasanella.com - www.lacasanella.com