



GIULIA CONTEA®

METODO CLASSICO / PAS DOSÉ

BLANC DE NOIRS



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

UVE IMPIEGATE

100% Dolcetto vinificato in bianco.

VENDEMMIA

Terza decade di Agosto o prima decade di Settembre

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 pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo leggermente paglierino, perlage fine e molto persistente

Profumo: intenso e fragrante

Sapore: ben strutturato, pieno, armonico, bilanciato e sapido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino ideale come aperitivo, ottimo anche con ostriche e crudità

DOSAGGIO: 0 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