



GIULIA CONTEA®

**METODO CLASSICO / BRUT NATURE
BLANC DE NOIRS / RISERVA DEL FONDATORE**

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

UVE IMPIEGATE

100% Dolcetto vinificato in bianco.

VENDEMMIA

Manuale in cassette, terza decade di Agosto

TECNICA DI PRODUZIONE

Soffice pressatura il cui 85% di mosto fiore ottenuto viene posto a fermentare lentamente a temperatura controllata di 16 gradi in vasche d'acciaio il restante 15% in carati di rovere da 500 litri. A fermentazione ultimata i due vini vengono assemblati e posti a rifermentare in bottiglia secondo il Metodo Classico. La permanenza sui lieviti è protratta per almeno 60 mesi. Remuage tradizionale

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino, perlage fine e molto persistente.

Profumo: intenso e fragrante con note di frutta secca e matura.

Sapore: ben strutturato, pieno, bilanciato, sapido, ricco e cremoso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino perfetto con piatti di carni bianche, antipasti e primi a base di pesce. Indicato anche in abbinamento a formaggi di media stagionatura.

DOSAGGIO: 0 gr./lt.

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 lt.



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