CASCINA QUARINO™

SPUMANTE BRUT "CA' DEL CUP"

DENOMINAZIONE: Spumante Brut Ca' del Cup

VITIGNO : assemblaggio di uve bianche

VIGNETI: comuni di Aramengo e Albugnano

VENDEMMIA: manuale in cassette tra fine Agosto e inizio Settembre

VINIFICAZIONE: diraspatura e pressatura soffice dei grappoli, successiva flottazione e fermentazione del mosto pulito a bassa temperatura, invecchiamento su fecce fini per circa 3 mesi e avvio della presa di spuma nella primavera successiva

CARATTERISTICHE:

- COLORE : giallo paglierino
- PROFUMO: note di mela e frutta secca
- GUSTO: fresco e delicato con un'intensa spuma

ABBINAMENTI: antipasti e pesce, ideale per aperitivi

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 6 – 8°C

Az. Agricola Cascina Quarino
Borgata Canova 9 - 14020 Aramengo (AT)
Tel./Fax 0141.909127
P.I. 00811160050
info@cascinaquarino.com
www.cascinaquarino.com