



CASCINA QUARINO®

SPUMANTE EXTRA BRUT ROSATO “CAVURET”



DENOMINAZIONE: Spumante Metodo Classico Extra Brut “Cavuret”

VARIETA': Nebbiolo 100%

VENDEMMIA: Manuale in cassette tra fine agosto e inizio settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura molto soffice dei grappoli interi senza diraspatura. Successiva flottazione, quindi inoculo dei lieviti e inizio prima fermentazione del mosto pulito a bassa temperatura. Dopo i primi travasi segue la stabilizzazione naturale al freddo dell'inverno in recipienti all'esterno della cantina.

Nella primissima primavera successiva, viene fatto il tiraggio, quindi rifermentazione in bottiglia e successiva sosta sui lieviti (sur lies) per almeno 36 mesi

Al termine di questo tempo, sboccatura e dosaggio finale (liquor d'expédition) al di sotto di 4 gr/lit di zuccheri (tipologia extra brut)

CARATTERISTICHE:

- COLORE : buccia di cipolla
- PROFUMO: note di frutta secca e frutti di bosco. Sfumature spezziate e ottima componente vinosa
- GUSTO: In bocca ingresso teso e chiusura sapida. Ottima freschezza e spalla acida

ABBINAMENTI: Crostacei e pesce azzurro in genere.

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