

METODO CLASSICO

Cavarè

Di colore giallo paglierino con delicati riflessi cipolla, la bolla è fine e persistente. Il naso esprime la tipicità del Pinot nero metodo classico: si percepiscono aromi di piccoli frutti rossi uniti a profumi di crosta di pane e nocciola tostata. In bocca è ampio, di corpo ma fresco, chiude con un finale lungo e leggermente amarognolo.

Tipologia: Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

Varietà: 100% Pinot nero

Dosaggio: Extra Brut

Altitudine: 260m slm

Terreno: franco-limoso-argilloso

Epoca di raccolta: seconda decade di agosto

Vinificazione: raccolta manuale delle uve in cassette da 20kg e pressatura diretta. Il mosto fiore viene decantato naturalmente e successivamente fermentato in tini d'acciaio a 18°C, dove riposa sulle proprie fecce fini per tre mesi. Nel mese di dicembre viene effettuata la presa di spuma, segue l'affinamento "sur lie" per 12 mesi, sboccatura e successiva messa in commercio.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA