

# METODO CLASSICO

## *Cavarè*

Alla vista si presenta di colore rosa tenue con perlage fine e persistente. Il naso esprime la tipicità del Pinot nero in 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:** Brut

**Altitudine:** 260 m.s.l.m.

**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. Nell'inverno successivo alla vendemmia viene effettuata la presa di spuma, segue l'affinamento "sur lie" per 12 mesi, sboccatura e successiva messa in commercio.



**CAVALLERO**  
AZIENDA AGRICOLA