



## Cà delle Rose

### Metodo Classico

**Varietà del vino:** Chardonnay, Arneis e Favorita

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a gujot.

**Resa per ettaro:** 100 q/l uva

**Vinificazione:** Pigia-diraspatura, soffice pressatura, fermentazione con temperatura controllata.

**Maturazione:** Vasche di acciaio

**Lavorazione:** Rifermentazione in bottiglia con il Metodo Classico

**Grado Alcolico:** 12,5 % Vol.

**Caratteristiche:** Colore giallo paglierino, perlage fine e costante.

Profumo fragrante di crosta di pane, delicato.

Sapore armonico, vellutato, piacevole, fresco.

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

**Abbinamento consigliato:** Come aperitivo, con antipasti di crostacei, primi e secondi di pesce.

