

CASTEL DOLCE

Vitigno di produzione:
blend di uve aromatiche.

Grado alcolico: 11 % vol.

Zona di produzione: San Fior (TV).

Tipo di terreno: argilloso.

Sistema di allevamento: A filare con potatura Sylvoz.

Epoca di Vendemmia: Tra la fine di Agosto e i primi giorni di Settembre.

Vinificazione: Pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Caratteristiche: spumantizzato con il metodo Martinotti, mantiene una buona acidità che ne esalta le caratteristiche e lo rende un ottimo vino per il fine pasto.

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: profumi di tiglio, pesca, albicocca con sentori di fiori d'arancio.

Gusto: floreale delicato, aromatico, asciutto, con perlage fine e persistente.

Abbinamenti: Accompagna dolci al cioccolato, pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 6°C-8°C nella coppa.

Formati disponibili: 0.75 LT

Tipologia: Vino Spumante.



AZIENDA AGRICOLA
BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT