

BRUT DE CASTEL

SPUMANTE METODO CLASSICO

Vitigno di produzione: Chardonnay 100%.

Grado alcolico: 12 % vol.

Zona di produzione: dolci colline di Castello Roganzuolo, San Fior (TV).

Tipo di terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: a filare con potatura Sylvoz.

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

Vinificazione: da uve vendemmate e severamente selezionate a mano, dopo soffice pressatura il mosto fiore viene fatto fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Segue periodo di affinamento di circa tre-sei mesi in tonneaux. La presa di spuma avviene con rifermentazione in bottiglia, dove il vino rimane sui lieviti per almeno 48 mesi. Sboccato alla volée.

Caratteristiche: solo nelle migliori annate vengono selezionate i migliori grappoli di Uva Chardonnay per dare vita a questo grande e ineguagliabile vino disponibile solo su prenotazione.

Colore: Giallo paglierino molto intenso con riflessi dorati

Olfatto: elegante bouquet di fiori bianchi, tipiche note di "crosta di pane", lievito e vaniglia.

Gusto: al palato bollicine cremose e persistenti esaltano le tipiche note vanigliate di questo spumante in un equilibrio di giusta sapidità e consistente struttura. Secco.

Abbinamenti: piccoli antipasti esotici o fingers food di mare o di terra. Ben riuscito accostamento a preparazioni come fritture di pesce e con ricette dove i gamberi sono i protagonisti oppure con formaggi freschi; godibili anche come accompagnamento da tutto pasto per pietanze dal gusto delicato.

Temperatura di servizio: 6°C-8°C in calice.

Formati disponibili: 0.75 LT.

Tipologia: Spumante metodo classico.

AZIENDA AGRICOLA BUFFON GIORGIO

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

