



Cavaliere della Serra

Metodo Charmat o Martinotti

Varietà del vino: Arneis e Favorita

Comune di produzione: Castagnito (CN)

Terreno: Argilloso con marne sabbiose.

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 autoclave con il metodo Martinotti.

Grado Alcolico: 12 % Vol.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino, perlage fine e costante.

Profumo fragrante delicato di lievito. Sapore armonico, piacevole, fresco, amabile.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamento consigliato: Come aperitivo, con antipasti di crostacei, pesce.

