

CANTINE
CASABELLA



MONT'ARQUATO

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

Zona di produzione | Production area

Uve di provenienza Trentina

Vitigno | Grape variety

Chardonnay 100%

Prodotto con uve Chardonnay vendemmiate a mano dai migliori vigneti della zona. Pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto ottenuto e fermentazione alcolica a bassa temperatura. La presa di spuma è effettuata in bottiglia attraverso il tradizionale metodo "classico, cui segue un affinamento del vino sui lieviti per 28 mesi. Prima della messa in vendita il vino è "sboccato", per eliminare il deposito di lieviti.

Made from Chardonnay grapes harvested by hand from the best vineyards in the area. This wine is produced through the champenoise method with refermentation in bottle followed by an aging of the wine on the lees for 28 months

Colore | Colour

Giallo paglierino

Straw yellow with a fine and persistent perlage

Profumo | Bouquet

Elegante, intenso, con leggere note floreali e di crosta di pane

Elegant, intense, with hints of flowers and bread crust

Gusto | Taste

Secco, bilanciato e armonico

Dry, balanced and harmonious

Gradazione alcolica | Alcohol content

12,5%

Residuo zuccherino g/l | Sugar content g/l

10

Abbinamenti | Food pairings

Ottimo come aperitivo, ideale per tutto il pasto

Excellent as an aperitif, ideal throughout the meal

Temperatura di servizio | Serving temperatures

6° - 8° C



Casa Bella srl , Strada Provinciale 6, 29014 Castell'Arquato (PC)

info@cantinecasabella.com

Tel. (+39) 0523 804441

www.cantinecasabella.com