



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

CUVÉE DICHARME

Vino Spumante Bianco
Extra Dry



Uve: bianche

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: dopo attenta selezione in cantina, l'uva viene pigiadiraspata e sottoposta a soffice pressatura. Il mosto ottenuto fermenta ad una temperatura controllata di circa 18°C, fino a completo svolgimento degli zuccheri.

La successiva presa di spuma avviene in autoclave a temperatura controllata, fino ad una pressione di circa 5 atmosfere.

Residuo zuccherino: 14 gr/L

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Caratteristiche organolettiche: caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, da un perlage fine e persistente. Profumo fruttato di mela golden, cedro e fiori bianchi, come acacia e mughetto. Al palato si presenta con un perlage fine e nebuloso. Di spiccata sapidità ed acidità, equilibrata dagli zuccheri che lo rendono armonico. Retrogusto agrumato.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo. Si abbina eccellentemente con frutti di mare; vino da tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6-8°C