



CASTEL BORGO

## Blanc de Blancs

Vino Spumante BRUT *Millesimato*

PRODOTTO IN ITALIA

MARCHIO

COLORE



Giallo paglierino

GUSTO



Spumante

BRUT

GRADAZIONE  
ALCOLICA

11 %

RESIDUO  
ZUCCHERINO

10-12 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fresco, intenso e persistente

SAPORE

Sapido ma con un retrogusto fruttato, corposo e facile da bere

ABBINAMENTI

Eccellente per ogni occasione, perfetto come aperitivo, ottimo con antipasti e piatti di pesce ma anche a fine pasto con il dessert

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO

4 - 6 °C

CURIOSITA'

"Il metodo Charmat" è una tecnica di fermentazione naturale che si avvale di lieviti selezionati che fermentano zuccheri trasformati in alcol e anidride carbonica. L'uva deve essere raccolta in uno stato di maturazione non troppo avanzata. La prima fase della fermentazione viene effettuata la cuvée, detta anche "miscela", selezionando e assemblando varie partite di vino in modo da ottenere il prodotto desiderato. Il metodo Charmat prevede la fermentazione in un grande serbatoio chiamato "autoclave", e una migliore qualità si ottiene allungando tale periodo sui lieviti. La tecnologia di produzione permette di raggiungere i suoi aromi fruttati e freschi tipici delle uve di origine.



CONTIENE SOLFITI



| DETTAGLIO LOGISTICO |                    |
|---------------------|--------------------|
| BOTT/CASSA          | 6                  |
| PESO LORDO CASSA    | 9,2 KG             |
| TIPO PALLET         | EUR-EPAL<br>80x120 |
| CASSE/PALLET        | 80                 |
| BOTT/PALLET         | 480                |
| PESO LORDO PALLET   | 757 KG             |