



CASTEL BORGO

MARCHIO

Muller Thurgau

Vino Spumante BRUT

PRODOTTO IN ITALIA

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 80x120
CASSE/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PESO LORDO PALLET	757 KG