

VESUVIO CAPRETTONE DOC SPUMANTE DORÈ



Uvaggio: Caprettone 100% (Coda di Volpe)

Caratteristiche del terreno: Vulcanico - sabbioso

Sistema di allevamento: Pergola e Guyot, collocato a circa 200/400 mt. s.l.m.

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre

Resa per ettaro: 8000 kg

Vinificazione: In acciaio, rifermentazione in autoclave (metodo Charmat lungo - 10 mesi - brut)

Grado alcolico: 12,5 % Vol.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: Molto intenso, ampio, fine, complesso e consistente. Offre sentori fruttati con spiccate note di pera e mela verde

Sapore: Corposo, gradevole ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza.

Temperatura di servizio: 10° C

Abbinamenti: Ideale per antipasti, primi a base di frutti di mare e pesce, salumi e formaggi freschi