


Caruso & Minini

BRUT
SPUMANTE
METODO CLASSICO



INDICAZIONE DI QUALITA'

Delia Nivolelli Bianco
Denominazione di Origine Controllata

RACCOLTA

Raccolta a mano in piccole cassette nella prima decade di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio, temperatura controllata e affinamento sui lieviti fino alla presa di spuma. Rifermentazione in bottiglia con affinamento di almeno 12 mesi sui lieviti.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

La fragranza dell'uva e la classicità di un metodo si fondono per dare origine ad un prodotto armonioso e ricco di sensazioni stimolanti al naso e in bocca.

Di colore giallo chiaro luminoso con un perlage di interessante finezza. Delicato al naso nelle tonalità vegetali e floreali, presenta note fruttate di mela, agrumi e pesca bianca, sfumate da leggere tostature di pane e mandorle.

Bocca vitale, sapida, fresca e bilanciata, di bella tessitura per un insieme dinamico e croccante.

ABBINAMENTI

Si abbina ,con grande personalità, con crudo di pesce, crostacei e molluschi, superlativo l'abbinamento con ostriche.

Grazie ad un'acidità ed un finale non stucchevole può essere bevuto a tutto pasto con primi e secondi a base di pesce anche ben strutturati come cernia e pesce azzurro.

DATI TECNICI

Alcol 12 % vol.

www.carusoeminini.it

