



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



SPUMANTE BRUT CIAMPA

CLASSIFICAZIONE. Spumante Brut.

UVE. Selezione di uve bianche.

PROVENIENZA. Vino ottenuto da una selezione di uve bianche coltivate in vigneti di collina selezionati con esposizione sud est. Il suolo presenta un substrato di rocce calcaree argillose.

VINIFICAZIONE. Vinificazione in bianco. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Presa di spuma a basse temperature in autoclave con lieviti selezionati, secondo il Metodo Charmat.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 12%.

COLORE. Giallo paglierino tenue.

PERLAGE. Fine e persistente.

AROMA. Delicato, piacevole e fruttato.

GUSTO. Fresco, armonico e ben bilanciato.

SERVIZIO. Servire ad una temperatura intorno 6 - 8 °C.

ABBINAMENTI. Ottimo come aperitivo o con pietanze di pesce e antipasti.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13