



ANTICHE TERRE®
VENETE



Ciampa

Classificazione

Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut Millesimato

Regione

Italia

Uvaggio

Chardonnay, Pinot Nero, Meunier.

Raccolta

Vendemmia effettuata generalmente dalla seconda settimana di Agosto.

Vinificazione

e uve vengono pressate e quindi separate dalle parti solide e fermentate in tini di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata tra 14-18°C per ottenere il vino base. Successivamente si procede con l'operazione del tiraggio in cui viene eseguita, previa aggiunta di zuccheri, una seconda fermentazione all'interno della bottiglia, secondo il principio del metodo classico. Il vino viene quindi lasciato affinare in bottiglia per un numero variabile di mesi e quindi sboccato.

Contenuto Alcolico Totale

12 %

Durata

Se il vino viene conservato correttamente a temperatura costante di 8-12 C°, in posizione orizzontale, in assenza di luce, si preserva perfettamente per 5 anni.

Colore

Tonalità dorate con una sottile sfumatura ramata.

Aroma

Equilibrata freschezza e aromi raffinati con note di fiori, nocciole e ribes nero.

Gusto

Piacevoli sensazioni fruttate avvolte in una delicata cascata di bolle.

Temperatura di Servizio

Da servire intorno ai 5-7°C

Abbinamenti

Eccellente come aperitivo, ideale con l'aragosta, salmone, caviale, ostriche, pesce e carne bianca.

Formato Bottiglia

0,750 L

www.anticheterrevenete.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

