

FIOR DE CASSIA VINO SPUMANTE BRUT

CARATTERISTICHE TECNICHE TECNICAL FEATURES

Provenienza | *Area of origin*

Regione Veneto
Veneto Region.

Vitigno | *Grape varietal*

Uve a bacca bianca.
White grapes.

Altitudine | *Altitude*

100/200 m s.l.m. (*meters above sea level*)

Resa | *Yield*

18 t/ha

Vendemmia | *Harvest*

Metà settembre.
Mid-September.

Vinificazione | *Vinification*

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.
Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Presa di spuma | *Sparkling process*

Rifermentazione in autoclave a 15°C per 1/2 mesi.
Re-fermentation in autoclave at 15°C for 1/2 months.

Gradazione alcolica | *Alcohol content*

11,5 % vol.

Residuo zuccherino | *Residual sugar*

9 g/l

Pressione | *Pressure*

5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | *Colour*

Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente.
Pale straw yellow, fine and persistent perlage.

Olfatto | *Bouquet*

Bouquet fruttato e floreale.
Fruity and floral bouquet.

Gusto | *Taste*

Fresco, equilibrato tra dolcezza e acidità.
Fresh, balanced between sweetness and acidity.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Aperitivo, primi piatti leggeri, antipasti di verdura, piatti di pesce.
Aperitif, light first courses, vegetable appetizers, fish dishes.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | *Preservation*

In luogo fresco al riparo dalla luce.
Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | *Serving temperature*

6-8°C

