



# CA' Baradei

## PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO



### Vitigno

Glera (uve provenienti da zone collinari) Prosecco DOC Treviso.

### Descrizione

Vino spumante ottenuto mediante rifermentazione del vino base secondo il metodo Martinotti-Charmat. Questa tecnica di spumantizzazione ha lo scopo di esaltare i sentori primari (aromi varietali legati al vitigno) e secondari (aromi legati ai processi fermentativi). Sono meno ricercati invece i sentori terziari (legati alla maturazione sui lieviti) come la crosta di pane e il lisato di lievito caratteristici invece del metodo classico.

Questo spumante nasce da una cuvée di partenza che è data dall'assemblaggio di uve provenienti da diversi vigneti, lavorate singolarmente e affinate sulle proprie fecce fini. Questo attento e minuzioso metodo di lavorazione ci permette di ottenere un'ottima base per il risultato finale. In seguito all'assemblaggio da noi ricercato, il vino base cuvée, viene caricato in autoclave per l'immediata presa di spuma a basse temperature, utilizzando lieviti selezionati di tipo criofilo così da preservarne tutte le componenti aromatiche. Seguirà una sosta sui lieviti fino al raggiungimento, in media, di cento giorni in autoclave. Il vino ottenuto è poco alcolico, con un'elevata freschezza e piacevolezza in bocca. Si caratterizza come un vino di facile beva e adatto anche fuori pasto. Allo scopo di preservare la freschezza di questo vino si consiglia di non invecchiarlo e di berlo entro l'anno, conservandolo in un luogo asciutto, freddo e al riparo dalla luce.

Disponibile anche in formato Magnum 1,5l, con confezione dedicata per grandi occasioni.

### Note sensoriali

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il perlage è a colonnina sottile e continuata, molto simile a quello delle bottiglie a fermentazione naturale. Al naso è ampio, intenso ed elegante. Prevalgono gli aromi delicati dei fiori bianchi, la mela Golden e la pera Kaiser. Al palato è armonico, leggero ed elegante. Presenta un residuo zuccherino di 12-14 gr/L (Extra dry) che garantisce al vino una amabilità contenuta tale da renderlo morbido e bilanciare bene la nota acidula tipica del vitigno.

### Abbinamenti

Può essere servito come aperitivo, come introduzione al pasto, con risotti di pesce o con pesce crudo tipo ostriche o sushi. Eccellente come brindisi nelle occasioni festive.

### Info

Contiene solfiti - Prodotto in Italia.

%vol 11°

6/8 °C



Spumanti Italia (0,75l.),  
Spumanti Italia (1,5l.)



Confezione da  
1 (magnum box  
dedicato), 6 bottiglie



Disponibile in  
confezione regalo

# CA' Baradei