



CASTELLARI BERGAGLIO

BRUTMABON

CUVEÉ



INFORMAZIONI DI VENDEMMIA

Fine Agosto

2.5kg per pianta e 95 ql/Ha

DATI TECNICI

100% Uva Cortese

Alcool 12%vol

Acidità totale 6.5 g/l

LA VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti, seguita dalla fermentazione alcolica in acciaio con lieviti selezionati. Prodotto con metodo Martinotti rifermentato in autoclave e permanenza sui lievi per oltre 6 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino chiaro e perlate fine e armonico si caratterizza per profumo asciutto, fragrante e complesso, con sentori floreali.

Al palato è secco, fine e tipicamente sapido.

Ottimo come aperitivo e per accompagnare finger foods e antipasti leggeri.



Castellari Bergaglio Fraz. Rovereto, 136 15066 Gavi (AL) ITALY
Phone +39.0143.644000 / +39.0143.1915182 | Fax +39.0143.644900
www.castellaribergaglio.it | gavi@castellaribergaglio.it

