



CASA BARICALINO

WINERY AND HOSPITALITY



IL NOSTRO SPUMANTE

OMAR SANINO

Vino: SPUMATE BRUT METODO MARTINOTTI

Uve: Chardonnay/Pinot

Zona di produzione: Novello

Tipo di allevamento: GUYOT

Terreno: strati marnosi, con percentuale alta di sedimenti fini, limo e argilla

Altitudine: 420mt.s.l.m

Raccolto: inizio settembre

Resa: 80 ql./ha

Vinificazione: pulizia e raffreddamento delle uve, diraspatura e pressatura soffice stabilizzazione del mosto a 4° per preparazione della fermentazione.

Caratteristiche organolettiche: Perlage molto fine e resistente, profumi delicati e sottili che ricordano i lieviti, gusto fresco al palato, leggermente acidulo, molto fine ed equilibrato. Servito a temperatura di 5° è ottimo come aperitivo abbinato ad una buona selezione di formaggi freschi e stagionati.

Coltivazione: lotta integrata a basso impatto ambientale.

