



# 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.

