



Casali
VITICULTORI
DAL 1900

CA' BESINA BRUT MILLESIMATO



1^o classificato categoria Metodo Classico Brut

Ca' Besina Brut è il primo Spumante Metodo Classico della regione Emilia-Romagna, entrato in commercio a metà degli anni '80 con il millesimo 1980.

DENOMINAZIONE: Colli di Scandiano e Canossa DOP

TIPOLOGIA: Spumante bianco Metodo Classico Brut Millesimato

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano VITIGNI: 100% Spergola

SUOLO: calcareo - argilloso RACCOLTA: fine agosto

VINIFICAZIONE: vendemmia manuale in piccole cassette, soffice pressatura e prima fermentazione a temperatura controllata in acciaio. La rifermentazione per la presa di spuma avviene in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi. Fase finale di remuage manuale sulle pupitre e sboccatura.

COLORE: giallo paglierino brillante con vivaci riflessi dorati; perlage fine e persistente.

PROFUMO: bouquet ampio e complesso, dominato da fragranti sentori di crosta di pane e pasticceria conferiti dal lungo affinamento in bottiglia, fiori di biancospino, frutta tropicale matura, mela cotogna, scorza di limone e leggere note di fieno e noccioline tostate.

GUSTO: palato vibrante ed esuberante animato da una piacevole sapidità e freschezza fruttata. Vino complesso, rotondo, di cremosa effervesienza e caratterizzato da una spalla acida importante, con persistente finale di frutta matura e mandorle.

ABBINAMENTI: carpaccio di pesce, pasta con le sarde.



Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 12,5 % vol.

Residuo zuccherino 6 g/l

Acidità totale 7

Ph 3,20

Contenuto 750 ml - 1500 ml

Ca' Besina