

Casa Caterina

## «Cuvée 36»

*Metodo classico a Monticelli Brusati*



### ASSEMBLAGGIO

- ❖ 100 % Chardonnay

### TERRENI

- ❖ Provaglio d'Iseo
- ❖ Monticelli Brusati
- ❖ Sotto-suolo: Argillo-Calcareo/ Sabbioso, Limoso
- ❖ Suolo deposito alluvionale

### VINIFICAZIONE

- ❖ Vinificazione in botti acciaio e 10% in botti di rovere
- ❖ Affinamento sui lieviti: 36 mesi
- ❖ Sboccatura: Marzo 2019
- ❖ Non contiene solfiti aggiunti
- ❖ Contiene SO<sub>2</sub> pari a 66Mg/L

### CONSIGLI

- ❖ Servire questo vino tra 8 e 10 gradi
- ❖ Metodo classico da antipasto e pasto

### COMMERCIALIZZAZIONE

- ❖ 16.500 bottiglie prodotte