

Casa Caterina

«Cuvée 60»

Metodo classico a Monticelli Brusati



ASSEMBLAGGIO

- ❖ 100 % Chardonnay

TERRENI

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

VINIFICAZIONE

- ❖ Vinificazione in botti acciaio e 10% in botti di rovere
- ❖ Affinamento sui lieviti: 60 mesi
- ❖ Sboccatura: Marzo 2019
- ❖ Non contiene solfiti aggiunti
- ❖ SO₂ pari a 50 Mg/L

CONSIGLI

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

COMMERCIALIZZAZIONE

- ❖ 16 000 bottiglie prodotte ogni anno

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Color giallo screziato dai riflessi dell'oro, ha un perlage fine e persistente. Effonde sentori di frutta nostrana matura, poi kumquat e nocciola tostata. Il sorso si distende in una lunga persistenza dai toni sapidi che lo rende adatto ai piatti di mare.