



Camely

- DENOMINAZIONE Spumante Metodo Classico Rosé
- VARIETÀ Syrah con un piccolo tocco di Vermentino
- RESA 80 Q.li/Ha
- ZONA DI PRODUZIONE Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Montecchio, ad un'altitudine di 270 metri sul livello del mare.
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot con densità di impianto che va dai 5.000 ai 8.000 ceppi per ettaro.
- EPOCA DI VENDEMMIA La vendemmia manuale si svolge generalmente a fine agosto.
- VINIFICAZIONE Spremitura soffice ed estrazione del mosto. La fermentazione alcolica si svolge in contenitori di acciaio a temperatura controllata.
- AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio inox, battonage delle fecce nobili una volta a settimana. La seconda fermentazione si svolge in bottiglia su lieviti selezionati. Durata del processo minimo 24 mesi.
- NOTE ORGANOLETTICHE La croccantezza del frutto rosso si sposa a pieno con un perlage deciso e rinfrescante. In Bocca le leggere note di panetteria e sentori floreali molto delicati ci accompagnano ad un finale sapido che ne allunga il piacere.
- ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI Antipasti a base di affettati, primi piatti e piatti a base di pesce e crostacei. Ottimo l'abbinamento al baccalà all'acqua pazza
- GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%vol
- TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C

Dal Cero Family

- DAL 1934, VITICOLTORI -