



Azienda agricola
dal 1939

Cà dei Frati®

Cuvée dei Frati

Dosaggio Zero

Fragrante, allegro e spensierato il nostro Spumante a dosaggio zero è realizzato con uve Turbiana, il nostro vitigno autoctono. Uve così ricche di acidità fissa ci hanno fatto pensare alla produzione di un metodo classico. Dopo una sosta sui lieviti in bottiglia di circa 36 mesi, lo spumante prende vita in espressioni di grande finezza. Perlage fine e continuo, colore giallo oro con riflessi dorati è come ci appare al bicchiere. Al naso è fragrante, con note biscottate, di pane e frutta fresca. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione facendo ritornare note biscottate e di nocciola. È capace di manifestare tutta la potenzialità di un metodo classico di grande spessore. Ottimo sul pesce d'acqua dolce, carni bianche fredde e insalate estive, ma anche a tutto pasto. Servire alla temperatura di 8° - 9° C.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: 90% Turbiana e 10% Chardonnay

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Tipo di vinificazione: pressatura diretta delle uve con fermentazione in acciaio

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento e evoluzione: circa 36 mesi sui lieviti, seguito da 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6,70 g/L

Acidità volatile: 0,38 g/L

pH: 3,12

Estratto secco: 21 g/L

