



VINO SPUMANTE “CAREL”

VITIGNO: autoctoni selezionati, quali Falanghina, Malvasia e Trebbiano.

ZONA DI PRODUZIONE: in territori vocati della provincia di Benevento

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con sistema di potatura a Guyot

RESA UVA PER ETTARO: 80 quintali per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: entro la prima metà di ottobre; raccolta a mano

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione a freddo, affinamento in autoclave, metodo Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: dal perlage continuo, a grana molto fine e persistente, colore giallo paglierino, profumi di frutta bianca con sentori floreali, gusto dolce, delicatamente aromatico, molto fresco

TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 7°/8° C.

VARIETY: selected white grapes, as Falanghina, Malvasia and Trebbiano

PRODUCTION ZONE: selected areas of Benevento Province

PRUNING/CULTIVATION SYSTEM: controspalier (Guyot system)

GRAPE YIELD: 80 quintal per hectare

HARVEST: first half of October; hand picked

WINE MAKING PROCESS: soft pressing, cold fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks, according to the Charmat method

PROFILE: it's a rich and subtle aromatic harmony of tastes. Notes of pear, green apple and white peach linger tenderly on the palate.

SERVING TEMPERATURE: tasting at 7°/8° C.