

CASTELLARE SBAFFI BIANCO

EXTRA BRUT
MILLESIMATO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Grado alcolico:
12,5% vol

Vinificazione:

Si utilizzano uve Chardonnay che subiscono **pressatura soffice** dei grappoli interi. Raccolti a mano in cassette. Rifermentazione in bottiglia di minimo **60 mesi** in grotta. Affinamento post sboccatura: **2 mesi**.

Produzione:
2.000 bottiglie

Degustazione:

Lo spumante presenta un **colore giallo paglierino carico**. Il perlage è intenso, cremoso ed elegante con **bollicine fini, numerose e persistenti**. Al naso si riscontra un'importante **freschezza aromatica, intensa e fragrante**. Al gusto stimola una sontuosa esperienza **agiata e profonda**.

Adatto a un consumo a tutto pasto ma non con i dolci. L'abbinamento valorizza i **salumi** ma anche i piatti a base di **pesce**.

Servire a temperatura bassa, meglio **4-6°C**.

