



# CLIVUS

## Brut



**VITIGNO:** Chardonnay e Garganega.

**VIGNETI:** situati su terreni basaltici ad un'altitudine tra i 200 e 300 metri s.l.m. sul versante Sud orientale della Val d'Alpone.

**VENDEMMIA:** metà settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono pressate e diraspate in maniera delicata. Il mosto fermenta a una bassa temperatura nelle autoclavi per poi spumantizzarlo tramite il Metodo Charmat.

**AFFINAMENTO:** in autoclave.

**PERLAGE:** fine e persistente.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**PROFUMO:** fine e delicato con sentore di mela verde e sentore di pane fresco.

**PALATO:** fresco, armonico con il giusto connubio di acidità.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5% vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si abbina con antipasti e primi piatti leggeri.

**SERVIZIO:** va servito ad una temperatura di 6-7°C.



Cantina di Monteforte

P.iva 00208410233 Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia  
[www.cantinadimonteforte.it](http://www.cantinadimonteforte.it) - [info@cantinadimonteforte.it](mailto:info@cantinadimonteforte.it)