



CLIVUS

Soave Spumante



VITIGNO: Garganega.

VIGNETI: zona collinare e piana della Val d'Alpone.

VENDEMMIA: fine settembre, per preservare l'acidità.

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 cisterna d'acciaio.

PERLAGE: fine e persistente.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: delicato, sentori di mela verde e pane appena sfornato.

PALATO: secco, fresco, armonico con un retrogusto di mandorla amara

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina con antipasti, piatti delicati e come aperitivo.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 8-10°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 - info@cantinadimonteforte.it