TERRE
DEI
CASAI



CUVÉE 120 SPUMANTE EXTRA DRY

Una bollicina fresca, leggera, immediata.

Nasce da **uve a bacca bianca dei vigneti aziendali,** raccolte prima della completa maturazione per preservarne l'acidità. Dopo la fermentazione a 17°C, la presa di spuma avviene secondo il **Metodo Charmat per 30 giorni.**

Una bollicina da **aperitivo e convivialità**, piacevole anche con pesce, primi delicati e formaggi di media stagionatura.

Colore: giallo paglierino tenue
Profumo: fragrante e aromatico con note che ricordano la frutta e il profumo di fiori di biancospino.
Sapore: fresco, piacevole per la delicatezza della spuma e per la spiccata freschezza piacevole della componente acida che trova il giusto equilibrio nel finale elegantemente amabile.

Vitigno
uve a bacca bianca dei vigneti Busellato

Grado alcolico
11,5% vol

Servire a
6-8° C

*Formato disponibile in collina: cartoni da 6 bottiglie