



AZIENDA AGRICOLA BEVERELLA

Via San Vito 70

33080 Bannia di Fiume Veneto (PN) ITALY

tel / fax +39 0434 564902

e-mail info@vinicasula.com

CASULA

vini del Friuli

Codice Fiscale CSLGCR43P12I428K

Partita Iva 00466730934

LINEA BIANCHI CLASSICI VIGNI' BLANC

TIPO spumante bianco

VARIETA' Pinot Nero 80% - Chardonnay 20%

CLASSIFICAZIONE DEL VINO vino spumante Brut - Metodo Charmat

COMUNE DI PRODUZIONE vigneto ubicato nel Comune di Fiume Veneto (PN)

SUPERFICIE E DENSITA' ettari 0.82 - piante 4.128/ha

ANNO DI IMPIANTO 2002

RESA DEL CEPPPO 2,0 kg per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

TERRENO medio impasto tendente argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA prima decade di settembre

METODO DI RACCOLTA manuale

VINIFICAZIONE le uve diraspate vengono poste in pressa per una soffice pressatura. Il mosto, una volta decantato a freddo, viene fatto fermentare con inoculo di lieviti selezionati ad una temperatura controllata di 16° C. Al termine della fermentazione vengono fatti ripetuti batonage, dopodiché il vino viene stabilizzato e spumantizzato in autoclave per circa 6 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 12,0%

IL VINO di colore giallo paglierino. Perlage fine e giustamente persistente. Sentori di crosta di pane, nocciola, cocco e chiude con una fine nota aromatica. Fresco e invitante in bocca, è supportato da una buona struttura

ACCOSTAMENTI ideale sia come aperitivo che da accompagnare con piatti a base di pesce magro e finger food

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6° - 8° C