

SPUMANTE
SPARKLING WINE

VILLA
CAVALLETTI



SPUMANTE BRUT

Villa Cavalletti

Lo spumante Brut Villa Cavalletti è il prodotto di un'attenta scelta vendemmiale, le uve vengono raccolte anticipatamente e vinificate con cura attraverso metodo Charmat, un prolungato, contatto con i lieviti per almeno sei mesi regala allo spumante una caratteristica nota organolettica di "crosta di pane". Il perlage è fine e delicato, il profumo floreale e fragrante.

Villa Cavalletti's Brut sparkling wine is the product of careful harvesting. The grapes are harvested early and carefully vinified using the Charmat method. A prolonged contact with the lees for at least six months gives the sparkling wine its characteristic "bread crust" aroma. The perlage is fine and delicate, and the bouquet is floral and fragrant.

Vitigni:

Malvasia Puntinata e Trebbiano

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e frutti di mare, perfetto con piatti leggeri e delicati.

Dati analitici:

Alcol: 12,5% vol.

Estratto secco: 17-18 gr/l

Temperatura servizio 8 - 10 ° C

Grape Varieties:

Malvasia Puntinata and Trebbiano

Food Pairings:

Excellent as an aperitif, with fish and seafood dishes, and perfect with light, delicate dishes.

Analytical Data:

Alcohol: 12.5% vol.

Dry extract: 17-18 g/l

Serving Temperature: 8-10°C



Premi VINI VILLA CAVALLETTI

BIBENDA I VINI DI
VERONELLI



GAMBERO ROSSO
BEREBENE
2022

