

CANEVEL

SPUMANTI VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Setàge

Punto di riferimento della produzione Canevel, è uno Spumante secco e setoso, dai delicati profumi di mela e aromi speziati. Gli Spumanti Canevel si caratterizzano per le bollicine sottili ed eleganti come la seta, grazie all'originale metodo chiamato "Setàge" (fusione delle parole "seta" e "perlage"): un processo di spumantizzazione lento, a bassa temperatura controllata (tra 12-14°C) con l'uso di lieviti selezionati. Ne derivano sofficità e cremosità uniche.

VITIGNI

Glera e Chardonnay.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino scarico, brillante e vivace con spuma abbondante e perlage fine ed elegante.

Olfatto: mela Golden e aromi speziati.

Palato: secco, morbido e di carattere.

ESPERIENZA

L'aperitivo preferito in tutte le occasioni, da sorseggiare con i freschi antipasti estivi, crudités di verdura, sushi, ostriche e tartare di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

