



CASCINA CHICCO
azienda agricola



CUVÉE ZERO

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Epoca di raccolta: metà-fine agosto.

Vinificazione: dopo la raccolta le uve vengono avviate fin da subito ad una pressatura soffice a freddo, seguita dalla prima fermentazione che esalta le note caratteristiche del vitigno. In seguito ad una permanenza in acciaio di 6 - 8 mesi procediamo con l'imbottigliamento per la seconda fermentazione e la presa di spuma ad una temperatura di 14° C, dosaggio zero.

Affinamento: 30 - 36 mesi in bottiglia sui propri lieviti a 12 - 13° C.

Profilo sensoriale: il colore è giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, il perlage è finissimo ed il profumo è fresco e fragrante, ricorda sentori di lievito e crosta di pane. In bocca il gusto è molto fresco, secco e persistente. Ideale come aperitivo, piatti a base di pesce, verdure e carni bianche.

Temperatura di degustazione: 6 - 8° C.

Via Valentino n. 14
12043 CANALE (CN) - ITALIA
Tel e Fax: +39 0173 979411
cascinachicco@cascinachicco.com
#cascinachicco
cascinachicco.com

