

## CASTEL MONREALE

B R U T

METODO CLASSICO  
GRADAZIONE: 12,5 % Vol.

### Descrizione

#### Colore

Colore giallo paglierino acceso con riflessi verdognoli e dorati

#### Profumo

Aroma elegante, fruttato e fresco con una gradevole, leggera nota di lievito

#### Sapore

Perlage fine ed elegante, con un piacevole finale fruttato

#### Note particolari

Il cuvée di questo spumante proviene dalle uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. 36 mesi di affinamento sur-lie.

#### Temperatura di servizio

6 – 8 °C



Lo spumante Castel Monreale Brut nasce dai vigneti di una delle più rinomate zone vinicole dell'Italia settentrionale. Il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il bouquet fresco dall'aroma fruttato e dal leggero sentore di lievito nonché il perlage elegante e fine gli conferiscono il suo gusto inconfondibile. Questo spumante d'annata si presenta secco e corposo al palato, con un'acidità equilibrata e un piacevole finale fruttato.

### Caratteristiche

#### Vitigno

Uvaggio di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

#### Posizione e altitudine

Faedo (Trentino), 450 m s.l.m.

#### Affinamento/Maturazione

Rifermentazione in bottiglia,  
36 mesi di affinamento sur-lie

#### Classificazione

V.S.Q.

### Formati disponibili

0,75 l – Scatola da 6 bottiglie

1,5 l e 3 l – Confezione singola in cassetta di legno

### Abbinamenti

Spumante da tutto pasto, ideale come aperitivo e accompagnamento di dessert

### Su di noi

Come ogni maniero che si rispetti, anche il Castello di Monreale, situato sulla sponda sinistra dell'Adige, nell'omonima valle, vanta un'origine leggendaria. Circondato da vigneti, che si posano dolcemente su soleggiate colline, si trova nel cuore di una delle più prestigiose zone vinicole dell'Italia settentrionale, fra San Michele all'Adige e Faedo. Il clima e le condizioni ambientali consentono a vitigni quali Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero di offrire la loro massima espressione. Il Castello di Monreale appartiene oggi all'azienda vitivinicola di Castello Rametz, guidata dalla famiglia Schmid.

