

CASTEL MONREALE

EXTRA BRUT

METODO CLASSICO
GRADAZIONE: 12,5 % Vol.



Lo spumante Castel Monreale Extra Brut nasce dai vigneti di una delle più rinomate zone vinicole dell'Italia settentrionale. Il colore giallo paglierino vivace con riflessi verdognoli e dorati nonché il fine perlage e il complesso bouquet lo rendono straordinario. Questo spumante d'annata al palato presenta una struttura corposa, con un gusto frizzante e persistente.

Caratteristiche

Vigneto

Uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero

Posizione e altitudine

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

Affinamento/Maturazione

Rifermentazione in bottiglia,
72 mesi di affinamento sur-lie

Classificazione

V.S.Q.

Formati disponibili

0,75 l - Scatola da 6 bottiglie

Descrizione

Colore

Colore giallo paglierino acceso con riflessi verdognoli e dorati

Profumo

Bouquet intenso e complesso

Sapore

Corpo pieno, gusto frizzante e persistente

Note particolari

Chardonnay, Pinot Nero
72 mesi di affinamento sur-lie.

Temperatura di servizio

6 - 8 °C

Abbinamenti

Antipasti freddi, tartare e pesce

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.

