



CAMELY

DENOMINAZIONE

Spumante Metodo Classico Rosé

VARIETÁ

Syrah con un piccolo tocco di Vermentino

RESA

80 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Montecchio, ad un'altitudine di 270 metri sul livello del mare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con densità di impianto che va dai 5.000 ai 8.000 ceppi per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

La vendemmia manuale si svolge generalmente a fine agosto.

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice ed estrazione del mosto. La fermentazione alcolica si svolge in contenitori di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox, battonage delle fecce nobili una volta a settimana. La seconda fermentazione si svolge in bottiglia su lieviti selezionati. Durata del processo 24/36 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

La croccantezza del frutto rosso si sposa a pieno con un perlage deciso e rinfrescante. In Bocca le leggere note di panetteria e sentori floreali molto delicati ci accompagnano ad un finale sapido che ne allunga il piacere.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti a base di affettati, primi piatti e piatti a base di pesce e crostacei. Ottimo l'abbinamento al baccalà all'acqua pazza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C