



C A S C I N A

SanGiovanni

ALFIERO SOLITO

LE CONCHE METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE BRUT

Vitigno: 65% Barbera vinificato in bianco
35% Chardonnay

Vigneto: sito a Calamandrana

Estensione: 2 ettari

Forma di coltivazione: Guyot

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura soffice, chiarifica,
travasamento e fermentazione di 10/12 giorni in vasca
di acciaio a controllo di temperatura

Colore: giallo chiaro, spuma ricca, perlage fine,
regolare e persistente

Profumo: floreale ed agrumato con una delicata
fragranza di lievito di pane

Gusto: pulito ed armonico, giustamente persistente

Abbinamenti: ideale per aperitivi. La sua complessità
lo rende perfetto anche per accompagnare un intero
pasto a base di pesce, in particolare frutti di mare

Temperatura di servizio: 12-14 C°

Azienda Agricola Cascina San Giovanni
Frazione Valle San Giovanni, 42
14042 - Calamandrana - AT - Italia
Tel +39 379 2934447
www.cascinasangiovinivini.it
info@cascinasangiovinivini.it

