ACQUISTATO IL .....

"Ca' Divo" Spumante Extra Dry

Fresco e brioso

Ca' Divo è una bollicina proposta da La Gioiosa che nasce dalla lavorazione di diverse varietà tipiche del Nord Est. Uve che, grazie alla loro naturale aromaticità, sono particolarmente adatte per essere spumantizzate con il tradizionale sistema Charmat. Al loro arrivo in cantina, i grappoli ancora interi vengono messi in una pressa pneumatica per procedere con una spremitura super soft. Il mosto così ottenuto viene naturalmente illimpidito e conservato a bassa temperatura fino al momento della cosiddetta presa di spuma. A quel punto viene passato in un'autoclave e addizionato di lieviti selezionati per innescare la fermentazione. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, il processo viene bloccato abbassando semplicemente la temperatura della vasca e, dopo un breve periodo di sosta, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento. Piacevolmente morbido, grazie ai suoi 14 grammi di zucchero per litro che lo rendono uno spumante Extra Dry, questo Ca' Divo ha profumi intensi di frutta e fiori, e un gusto fresco e brioso. Vino da aperitivo, può accompagnare antipasti a base di verdure e crostacei o primi piatti delicati.

"Condividere la magia delle proprie bollicine nel mondo nel rispetto dell'ambiente, per un futuro più salutare per il nostro pianeta". E' così che gli appassionati vignaioli de La Gioiosa interpretano il loro ruolo. E per farlo non solo salvaguardano al meglio la loro lunga tradizione ma, soprattutto, si aprono all'innovazione e alla ricerca. Vengono così applicati protocolli innovativi che mirano all'alta qualità durante tutto il ciclo produttivo, dal vigneto alla bottiglia. Pratiche sostenibili come quelle proposte dal Wine Research Team o la certificazione di Biodiversity Friend. In questo caso, poi, l'alta qualità e il rispetto per l'ambiente si coniugano anche con una produzione importante. La Gioiosa, infatti, è una delle più grandi realtà del Nord Est, con ben tre diversi poli produttivi. Ed esporta i suoi vini in più di 90 Paesi in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Profondo di medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	2300

Il Vino

Tipologia	Spumante Extra Dry Metodo Charmat
Provenienza	Veneto
Uve	vari vitigni a bacca bianca
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica ed il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione del vino spumante. PRODUZIONE DELLO SPUMANTE :Il mosto viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione, viene bloccata la fermentazione e dopo un breve periodo di sosta sui lieviti lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.
Sensazioni	COLORE: giallo paglierino scarico, perlage sottile e delicato. BOUQUET: fruttato e floreale. GUSTO: fresco e brioso. Buon corpo con piacevole persistenza aromatica

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821