ACQUISTATO IL .....

Spumante "Caralis" Brut Chardonnay



Elegante, intenso con note fruttate

Cáralis è uno spumante Brut proposto da Cantina Sociale di Dolianova. Una bollicina, dunque, proveniente da un territorio caldo e insolito. Una buona occasione per sperimentare qualcosa di davvero inedito. La base è Chardonnay proveniente dai vigneti che si trovano a pochi chilometri dalla cantina. Un luogo caratterizzato da un clima sub-arido. Dopo la raccolta, il mosto ottenuto da una pressatura soffice viene immediatamente raffreddato per poi essere separato dalle fecce mediante sedimentazione statica. Ha così inizio la prima fermentazione, indotta grazie all'inoculo di lieviti selezionati. Completata la prima fermentazione, il vino base viene avviato alla presa di spuma in autoclave. Al termine di questo processo, poi, lo spumante resta in contatto con i propri lieviti per un certo tempo, acquisendo maggiore complessità e ricchezza gustativa. Solo a quel punto viene finalmente imbottigliato. Colore paglierino tenue con riflessi verdognoli, il calice è solcato da milioni di bollicine che salgono velocemente verso la superficie. Al naso si scopre un profumo elegante, intenso con note fruttate. In bocca, invece, è gradevolmente vivace, con un buon corpo e una gradevole freschezza floreale. Ideale fin dal momento dell'aperitivo, accompagna con piacere antipasti di pesce e cruditè di mare.

Fondata nel 1949 da trentacinque viticoltori, Cantine di Dolianova è cresciuta ed è prosperata nel tempo, fino a raggiungere traguardi che certamente ai tempi non erano neppure lontanamente immaginabili. Oggi i soci sono più di trecento e, cosa molto importante da sottolineare, molti di loro sono oggi i figli o i nipoti dei soci fondatori. In una sorta di passaggio generazionale, tanto apprezzato nel mondo del vino. Oggi le Cantine possono contare dunque su un patrimonio di circa 1200 ettari di vigneti propri, per lo più concentrati nel Parteolla, nel sud della Sardegna, una delle parti più assolate dell'isola. Grazie a questo patrimonio, i commerciali dell'azienda sono in grado di vendere oltre quattro milioni di bottiglie all'anno. Numeri questi che, in un panorama viticolo come quello sardo, fanno di Dolianova una delle più grandi e virtuose realtà del settore. La produzione della Cantina è focalizzata (come è giusto che sia) sui tanti vitigni autoctoni dell'Isola. Dal Cannonau, alla Monica, dal Nuragus, al Vermentino, al Nasco, alla Barbera Sarda e al Moscato.

La Vigna

Terreno	Suoli di medio impasto composti da calcari argillosi
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Sardegna
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Il mosto ottenuto da una pressatura soffice viene immediatamente raffredato per poi essere separato dalle fecce mediante sedimentazione statica e avviato alla prima fermentazione condotta da lieviti selezionati, alla temperatura di 12°C. per un periodo di circa due settimane. Completata la prima fermentazione, il vino base viene avviato alla presa di spuma in autoclave. Terminata la presa di spuma, permane a contatto con i lieviti e quindi imbottigliato.
Sensazioni	Profumo elegante, intenso con note fruttate. Sapore vivace con buon corpo e una gradevole freschezza floreale. Vino ideale per aperitivi, antipasti e crudité di mare.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821