CANEVEL

SPUMANTI VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Setàge

Punto di riferimento della produzione Canevel, è uno Spumante secco e setoso, dai delicati profumi di mela e fiori freschi.
Gli Spumanti Canevel si caratterizzano per le bollicine sottili ed eleganti come la seta, grazie all'originale metodo chiamato "Setàge" (fusione delle parole "seta" e "perlage"): un processo di spumantizzazione lento, a bassa temperatura controllata (tra 12-14°C) con l'uso di lieviti selezionati. Ne derivano sofficità e cremosità uniche.

VITIGNI
Glera.

NOTE ORGANOLETTICHE
Aspetto: giallo paglierino scarico con spuma abbondante e perlage fine ed elegante.
Olfatto: mela e fiori freschi (glicine e acacia).
Palato: armonioso, elegante e di struttura.

ESPERIENZA
Calice ideale per l'aperitivo, accompagna insalate di mare, crudités di verdura, sushi, primi piatti come il risotto alla pescatora. Da provare con panna e fragole.
Questo Valdobbiadene Setàge è anche base ideale per deliziosi cocktail.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

750 ml 1500 ml