

Casal Thaulero Metodo Classico

VINO SPUMANTE BIANCO BRUT
BRUT WHITE SPARKLING WINE



Vitigno / Autoctono.
Vine Variety / Autochthonous wine.

Zona di produzione / Italia.
Production Area / Italy.

Epoca della vendemmia / Agosto.
Harvest period / August.

Vinificazione / Le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Vinificazione / Grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel wine tanks at about 15°C. At the end of fermentation, maturation is carried out on lees.

Presatura e maturazione sui lieviti / Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 18 mesi. L'impedimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

Foaming and maturation on lees / During springtime following the harvest period, the base wine undergoes a second fermentation into the bottle at a temperature of 12°C for about 30 days. Once second fermentation has ended, the bottles refine on their lees in the cellar, and are placed on one side for at least 18 months. The wine clarification occurs with the "mise en pointe" process after a complex "remuage" or "riddling", and after that disgorging and dosage are carried out.

Colore / Giallo paglierino con perlage fine e persistente.

Colour / Straw-yellow colour with a persistent and fine-grained perlage.

Olfatto / Il profumo è intenso e persistente con note balsamiche di salvia e timo e sentori floreali di acacia. Lievi nuances agrumate (mandarancio) con finale di biscotto.

Bouquet / Intense and persistent bouquet with balsamic notes of sage and thyme and floral scents of acacia. Light scents citrus hints (clementine) with a final of biscuit aroma.

Gusto / Secco, fragrante, fresco. Armonico e persistente.

Taste / Dry, fragrant and fresh. Persistent and harmonic to the palate.

Abbinamenti / Perfetto come aperitivo, è ideale per antipasti a base di pesce, crostacei, molluschi e carni bianche.

Food pairing / Perfect as an aperitif, it is an ideal pair to fish-based appetizers, shellfish and white meat.

Gradazione alcolica / 12,5% vol.

Alcohol content / 12,5% vol.

Temperatura di servizio / 4/6°C

Service temperature / 40/43°F

Formato / 750 ml

Size / 750 ml

Metodo classico Bianco