

PORTOMOLA

CAVANERA SPUMANTE METODO CLASSICO

I Cava Nera è il nostro vino spumante ottenuto seguendo il **Metodo Classico**. Un vino che **cattura a pieno l'essenza e l'energia di questo straordinario territorio**.

Le **uve interpretano un territorio caratterizzato da suoli vulcanici e microclima temperato e ventilato**. Dal **perlage fine e persistente**, incanta i sensi e delizia il palato con una freschezza vibrante e una complessità intrigante.

Per la **presa di spuma** e l'affinamento, le bottiglie sostano, in cataste, nelle **grotte di Basalto sotto il lago Risiera**.

Perfetto per antipasti di pesce, formaggi freschi, secondi di pesce e crostacei.

- Nome prodotto:** Cava Nera
Vitigno: Falanghina
Confezionamento: 750 ml
Area di produzione: Galluccio (CE), alle pendici del vulcano di Roccamonfina
Suolo: Vulcanico
Denominazione: Falanghina Roccamonfina I.G.P.
Natura del terreno: Vulcanico, con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi
Nr di Bottiglie prodotte: 2.666
Età media delle viti: 30 anni
Ceppi per Ettaro: 2200/HA
Età del vigneto: 1996
Forma d'allevamento: Guyot
Produzione per Ettaro: 80 QL/HA
Raccolta: Manuale in cassette da 15kg
Epoca di vendemmia: Fine Agosto
Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata a 12°
Presa di spuma: Metodo Classico Pas Dosé — 36 mesi sui lieviti
Colore: Giallo paglierino
Profumo: melone, pera, lievitoso, pasticceria, limone, nocciola
Sapore al palato: Al gusto si presenta fresco, elegante, armonioso, con qualche nota di mandorle

CARATTERISTICHE

- Alcool:** 12%
Acidità: 6,5 g/L Ph 3,4
Zuccheri residui: 2 g/L
Estratto secco netto: 28 g/L
Temperatura di servizio: 6° - 8° C.
Abbinamenti gastronomici: Antipasti di pesce, formaggi freschi, secondi di pesce e crostacei.



SCARICA
LA SCHEDA

Sofisticato
carattere