

OFFICINA DEI GREGORI

Vino Spumante Brut Casomai

Il signor Casomai è esattamente ciò che pensi che sia e viceversa. È ciò che si spoglia dalle apparenze. Pensavi fosse un ricco borghese? Certo, ma ricordati che in molti film, anche Charlie Chaplin, in veste di povero, aveva gli stessi abiti. Il signor Casomai cerca sempre un'alternativa, una soluzione per adattarsi alla realtà. Adattarsi **DISTINGUENDOSI**, costruendo con la propria creatività un luogo accogliente per se stesso e per chi accetterà il suo essere così, un po' **CASOMAI**.

Il vino che rappresenta è questo: UN'ALTERNATIVA tutta da raccontare.



Denominazione: CASOMAI

Tipologia: Vino bianco Spumante Brut

Uve: 50% Garganega 50% Molinara

Zona di Produzione: Colline Veronesi

Dati analitici: Alcool 12.50 % vol.

Zuccheri g/l 8

Acidità totale g/l 6.2

VIGNETO

Tipo terreno: calcareo, con scheletro abbondante ricco di sali minerali.

Densità d'impianto: 3500 piante / ha

Giacitura ed esposizione: Collina con pendenze sistemate a terrazzamenti

Sistema di allevamento: Pergola e spalliera

IN CANTINA

Vinificazione: vinificazione in bianco a temperatura controllata per il vino base.

Successivamente metodo Charmat lungo per la seconda fermentazione.

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: colore di giallo brillante con spuma fragrante e persistente. Al naso si presentano lievi sentori di banana e mela verde, mentre in bocca risulta piacevole, fresco con tipici sentori esotici. Spicca la salinità data dalla molinara vinificata in binco.

Si addice a chi cerca vini croccanti, vivaci ma senza eccessi.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi piatti, pesce e carni bianche. Ideale per formaggi freschi.

Servizio: a 6-8°C

Bicchieri consigliati: Calice ampio per la beva, ma per esaltare la bollicina alla vista il flûte

Confezione da 6 bottiglie