



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 sé 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.

Sistema di allevamento: Pergola e spalliera

IN CANTINA

Vinificazione in bianco a temperatura controllata per il vino base.

Successivamente metodo Charmat lungo per la seconda fermentazione.

DATI VISIVI E GUSTO - OLFATTIVI

Di colore di giallo paglierino, brillante, consistente, con bollicine fini, numerose e persistenti.

All'olfatto risulta intenso, complesso, fine con sentori di banana e mela verde, mentre al palato risulta molto piacevole, secco e morbido, fresco e sapido con tipici sentori esotici.

In questo vino spicca la salinità data dall'uva Molinara vinificata in bianco. Si addice a chi cerca vini croccanti, vivaci ma senza eccessi.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi piatti, pesce e carni bianche. Ottimo per aperitivi e ideale anche con formaggi freschi.

Servizio: a 6-8°C

Confezione da 6 bottiglie