

Extra Brut

METODO CLASSICO



Garganega in purezza



Cà Rovere

metodo classico

extra brut
millesimato

Note di degustazione



esame visivo

Giallo paglierino delicato, dal perlage fine e persistente.



esame olfattivo

Bouquet di fiori freschi, primaverili, selvaggi di campo. Note citriche, di frutta leggermente precoce, dove prevale l'acidità, come la mela verde.



esame gustativo

L'acidità della bolla giovane rende il palato rinfrescante, avvolgente e mai stanco. La sapidità del terruar si sposa con il leggero finale amarognolo della Garganega.



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti posti nella parte più meridionale dei Colli Berici (VI), caratterizzata da esposizioni ottimali e buone escursioni termiche.

SUOLI Calcare di origine Eocenica

UVE Garganega

Uve selezionate e raccolte a mano

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine agosto la Garganega

MATURAZIONE

24 mesi sui lieviti

Millesimato 2021



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per aperitivo. La freschezza e la vivacità della Garganega si sposano con il sapore delicato del pesce crudo. Da provare con un carpaccio di pesce spada o ostriche fresche. Un abbinamento classico è con formaggi come la mozzarella di bufala, burrata o ricotta fresca. Da provare anche con un'insalata fresca e croccante, con verdure di stagione, pomodorini, avocado e cetrioli.



0,75 L 11,5% vol