

METODO CHARMAT



Agli aromi complessi dei metodo classico, gli spumanti elaborati con fermentazione in grandi tini sigillati rispondono con la freschezza e l'immediatezza dei profumi dell'uva. Immediatezza che non è certo sinoni-

mo di povertà. Anzi, a volte gli spumanti metodo Charmat riescono a offrire una raffinatezza davvero sorprendente, come scoprirete assaggiando qualcuna delle 180 etichette selezionate dai nostri esperti.

METODO CHARMAT FINO A 10 EURO

VINO TOP

Oltrepò Pavese Doc Riesling Spumante Brut "Borgo Imperiale" Decordi



*vitigni:
riesling*

*gradazione
alcolica: 11,5°*

*da bere adesso
fino al
2012*

*Prezzo:
7 Euro*



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

Bel colore giallo paglierino tenue con una sfumatura verde chiaro. Buon perlage fitto. Profumi intensi e puliti di mela, con sfumature vegetali fresche e un leggero accento minerale. Secco e molto fresco in bocca, ha una acidità marcata di ottima gradevolezza. Piacevole e persistente il finale fruttato che richiama le note di mela percepite al naso, insieme a delicate sfumature di ananas.

Motta Baluffi (Cr)
Tel. 0375.310203 - Fax 0375.310303
vinicola@decordi.it
www.decordi.it

VINO TOP

Bardolino Doc Chiaretto Spumante Brut Cantina di Castelnuovo del Garda



*vitigni:
corvina veronese,
rondinella*

*gradazione
alcolica: 12°*

*da bere adesso
fino al
2012*

*Prezzo:
7,20 Euro*

Colore rosa intenso con leggeri riflessi aranciati. Spuma vivace e persistente, buon perlage. I profumi delicati di frutta di bosco, come le fragoline, si intrecciano armonicamente a leggere note erbacee. In bocca prevale il lato fresco grazie alla buona sinergia di acidità ed effervescenza. Il finale persistente richiama i sentori piacevolmente erbacei già percepiti al naso.

Castelnuovo del Garda (Vr)
Tel. 045.9816200 - Fax 045.6461022
info@cantinacastelnuovo.com
www.cantinacastelnuovo.com