



# La Campana d'Oro

extra brut vino spumante

metodo Martinotti - Charmat in autoclave



**Zona:** Villa d'Almè (BG)

**Terreno:** Marna di Bruntino, substrato roccioso calcareo, con leggera copertura di depositi superficiali limosi-argillosi

**Allevamento:** cordone speronato / guyot

**Altezza:** media mt 350 / 400

**Condizione agronomica:** convenzionale

**Uva:** chardonnay

**Vendemmia** manuale in cassette piccole

**Lieviti:** indigeni con aiuto di starter di partenza

**Vinificazione** a temperatura controllata per circa 15 / 20 giorni in tini d'acciaio max 16/ 18°

**Grado alcolico** 12% vol.

**Metodo di lavorazione** charmat o martinotti

**Tiraggio:** resta 90 / 120 giorni sui lieviti

**Affinamento** in bottiglia almeno 30 giorni

**Zuccheri residui:** extra brut ( 4 g )

**Grado alcolico** 12% vol.

## Descrizione organolettica:

**TONALITA':** limpido, trasparente e consistente. **EFFERVESCENZA:** fine e mediamente persistente

**SENSO OLFATTIVO:** abbastanza intenso, elegante, schietto. **NATURA DEGLI AROMI:**

Fruttato: di mela golden, pera kaiser, pesca bianca e profumo di cedro, si evidenziano appena delicate note di banana, melone e ananas. **Giudizio Gustativo:** vino secco di buona struttura, fresco, intrigante e leggermente sapido. **Abbinamento** la sua acidità e freschezza lo rende adatto come aperitivo e piatti d'antipasti di mare, crudi di pesce, ostriche, gamberi o granceola. È anche una buona scelta per primi piatti delicati a base di verdure o di pesce non elaborati e non troppo speziati. Molto bene con i formaggi freschi fino a formaggi di media stagionatura o formaggi di capra, ma è preferibile evitare formaggi troppo stagionati o dal sapore intenso.

Vigneto storico del Milletrecento nel cuore del Parco dei Colli di Bergamo. Casa Virginia custodisce i vitigni autoctoni e sperimenta nuove varietà su suoli di Marna, unendo memoria e innovazione.

Scopri  
Tenuta Casa Virginia >

