



CARIS

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE DOSAGGIO ZERO

Vino spumante prodotto in un numero limitato di bottiglie; nella versione dosaggio zero esalta la mineralità del terreno, sostenuta da una buona vena sapida. Nasce da un'attenta selezione delle migliori uve glera provenienti dal vigneto storico situato adiacente all'azienda.

vol.
11 %



6/8°



Il nome deriva dal particolare terreno, il caranto, caratteristico della nostra zona di San Pietro di Feletto.

Colore: Giallo Paglierino

Sapore: Floreale, con delicate note fruttate e minerali.

Affinamento: In botti d'acciaio per 4/6 mesi.

Spumantizzazione: in autoclave per 45 giorni.

Abbinamento: ottimo come aperitivo e in abbinamento a crudità di pesce e pesci grassi, per la sua spiccata freschezza e acidità.