



CARASSIA

MÉTHODE TRADITIONNELLE

CARASSIA CLASSIC BRUT MAGNUM

vin spumant alb de calitate obținut prin metodă tradițională

Produs și îmbuteliat de
CRAMA DE SPUMANTE CARASTELEC

TERROIR

Proveniență: Nord-vestul Transilvaniei, regiunea viticolă Crișana, Podgoria Șimleul Silvaniei, sat Carastelec

Sol: argilă, mică

Expunere: sudică, orientare deal-vale

Densitate: 6250 plante/ha

Sistem de conducere: Guyot semiînaltă

VINIFICARE

Recoltare manuală la maturitate tehnologică, 170-180 gr/l zahăr. Prima fermentație alcoolică în rezervoare de inox la temperatură controlată

Assemblage: **65% Chardonnay, 18% pinot noir, 17% meunier**

Tirajarea și îmbutelierea: 2019 martie.

Maturarea în sticlă 36 luni la temperatură de 15 C.

Data degorjării: 2022.

Dosage: **8 gr/l**

Alcool: 12%

Aciditate: 6,45 gr/l

NOTE DE DEGUTARE

Culoarea galben deschisă strălucește elegant prin perla fin și persistent al vinului. Aromele de citrice și fructe de vară, piersici, mere, pere verzi se îmbină cu notele de ierburi fine și cele de autoliză, coajă de pâine, maia. Consistență și efervescență persistentă dau personalitate și noblete acestui vin, iar dozajul minim adăugat înainte de dopuirea finală lasă aromele fine să strălucească. Perlaj fin persistent, postgust complex lung cu note minerale.

ASOCIERI CULINARE

paste sau risotto cu trufe, tartar de somon, legume sote, vită

MEDALII

Champagne and Sparkling Wine World Championship

2021 BEST IN CLASS Romanian NV Brut

2021 GOLD MEDAL

2019 NATIONAL CHAMPION

2019 BEST IN CLASS Romanian NV Brut

2019 BEST IN CLASS Romanian Magnum



CARASTELEC
SPARKLING WINERY

www.carastelecwinery.com

457065 Carastelec nr. 604., Crisana, jud. Sălaj, România / info@carastelecwinery.com / facebook.com/carastelec