

## CAESARE CUVEÉ DEL FONDATORE - METODO CLASSICO BLANC DE NOIR

*Il metodo classico Cæsare è dedicato a uno dei padri fondatori della Cantina La Maranzana, avvenuta nel 1948. Come i più apprezzati e raffinati spumanti è prodotto con Pinot Nero per potenziare struttura e profumi; le uve sono coltivate nei vigneti di proprietà dei nostri soci*

**Denominazione:** Vino Spumante di Qualità Brut

**Vitigno:**

**Colore:** giallo paglierino ramato

**Perlage:** finissimo e persistente

**Profumo:** intenso, fragrante con le caratteristiche note di pane e lievito

**Sapore:** cremoso, persistente ed elegante

**Abbinamenti gastronomici:** superbo aperitivo, accompagna pesci crudi e crostacei. Si serve a tutto pasto con menù raffinati

**Grado alcolico %:** 13 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 6/8° C

**Bicchieri consigliati:** calice ampio

**Conservazione:** luogo asciutto, fresco e buio

**Capacità di invecchiamento:**

**Formati disponibili:** 750 ml - magnum da 1,5 litri

**Vinificazione:** le uve vendemmiate in cassette, subiscono una pressatura soffice. Segue un periodo di maturazione di circa 8 mesi in botte. Nella tarda primavera si procede all'imbottigliamento, e dopo 24 mesi di fermentazione in bottiglia si completa con la sboccatura. Caesare è pronto per essere gustato.



la tua Cantina Sostenibile



La Maranzana Società Cooperativa Agricola  
Via San Giovanni, 26 - 14040 Maranzana AT  
Tel. 0141 77927 / +39 336 365654  
ordini@lamaranzana.it www.cantinamaranzana.com

