FRATELLI GATTO
CAVALIER
VALDOBBIADENE

Le Prate del Cavaliere
MILLESIMATO Brut



origine uve	vigneti della famiglia
uve	Glera e biotipi locali
sistema di allevamento	Cappuccina, Guyot doppio
vendemmia	settembre, fatta a mano
vinificazione	pressatura soffice e decantazione statica
prima fermentazione	in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati
affinamento in vasca	acciaio e cemento da 30 a 180 giorni
presa di spuma	metodo charmat
affinamento in bottiglia	da 30 a 90 giorni
alcol	11,50 % vol.
zuccheri	9 - 11 g/l
acidità	5,20 - 5,60 g/l
perlage	fine e piacevolmente persistente
spuma	cremosa e piena
gusto	colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Aroma che esalata le caratteristiche del vitigno, fiori bianchi come il glicine e frutti, su tutti mela e pera. Gusto secco, ma accompagnato da una struttura sapida e da una nota acida che conferisce freschezza.
temperatura di servizio	5 / 7 °C
conservazione	massimo consigliato 18 mesi a 20°C in posizione verticale