FRATELLI GATTO
CAVALIER
VALDOBBIADENE

Gallo Cavalier

Brut Nature



origine uve	vigneti della famiglia
uve	Glera e biotipi locali
sistema di allevamento	Cappuccina, Guyot doppio
vendemmia	settembre
vinificazione	pressatura soffice e decantazione statica
prima fermentazione	in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati
seconda fermentazione	presa di spuma in bottiglia
affinamento in bottiglia	da 6 a 12 mesi
alcol	11,50 % vol. / 12% vol.
zuccheri	tracce minime
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 complesso in continua evoluzione dato dall'affinamento sui lieviti. I sentori di frutta matura, crosta di pane, lievito sono i più rappresentativi. Gusto estremamente secco, ma la maturazione sui lieviti conferisce una morbidezza e rotondità sorprendenti, in equilibrio con eleganti note acide che conferiscono freschezza
temperatura di servizio	4 / 6 °C
conservazione	massimo consigliato 18 mesi a 20°C in posizione verticale