



CA'NOVA

OBERTO
BIANCO EMILIA IGT SPUMANTE BRUT
BLANC DE BLANCS



Tipologia Vino *Type of wine*

Emilia IGT Bianco Spumante Brut

Uvaggio *Grape varieties*

Assemblaggio di mosti ottenuti da uve bianche provenienti da vigneti di proprietà

Blend of fresh musts obtained from white grapes of own-vineyards

Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

Gentle pressing under inert gas of destemmed and crushed bunches; aging of the base wine in stainless steel tanks on fine lees

Vinificazione *Vinification*

Pressatura soffice di uva intera e/o diraspata sotto gas inerte

Soft pressing of whole and/or destemmed grapes under inert gas

Rifermentazione *Second fermentation*

Metodo Martinotti

Martinotti method

Gradazione alcolica *Alcohol content*

12 % vol.

Vista *Appearance*

Colore giallo scarico

Pale yellow colours

Aroma *Nose*

Intrigante, con note floreali e richiami alla frutta gialla

Intriguing, with floral notes and hints of yellow fruit

Gusto *Taste*

Pieno e armonico al palato, dal finale asciutto; esprime un giusto equilibrio tra morbidezza e freschezza

Full and harmonic on the palate, with a dry finish; it expresses the right balance between softness and freshness

Accostamenti *Pairing*

Accompagna antipasti a base di pesce o di salumi nostrani, risotti non eccessivamente elaborati, carni bianche

Suitable with fish-based appetizers or charcuterie, simple risottos, white meats

Temperatura di servizio *Serving temperature*

8°- 10° C

