



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

PROSECCO DOC

LINEA FILACORTA®



I vini della linea Filacorta® prendono nome dalle tecniche di impianto dei vigneti i quali, a partire da un certo periodo storico, iniziarono ad essere disposti in filari. L'origine dei "filari corti" è legata al passato e alle usanze delle famiglie nel territorio Veneto le quali, alla morte dei genitori, dovevano frazionare i vari appezzamenti di terra tra gli eredi andando, così, a creare lotti sempre più piccoli.

Da questi "filari corti", nasce la nostra linea di vini Spumanti Filacorta®, vini da uve selezionate e coltivate in diversi appezzamenti.

Queste uve selezionate donano particolari note e sentori al vino che attraverso le attente fasi di spumantizzazione, si trasformano in un prodotto unico nel suo genere, dal perlage fine ed elegante, adatto a tutte le occasioni.

TIPOLOGIA: Prosecco D.O.C. - 5,5 atm.

UVAGGIO: Glera 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Vicenza.

NATURA DEL SUOLO: Ghiaioso, limoso.

ASPETTI ORGANOLETTICI: Brillante, dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage piuttosto fine ed elegante.

Al naso fruttato, floreale ed erbaceo. Spiccano note di agrumi freschi, mela verde e di fiori bianchi come il gelsomino.

Al palato si presenta molto fresco e con una buona sapidità e persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo, con finger food in genere e taglieri di salumi e formaggi, paste con delicati sughi di carne e secondi a base di carni bianche. E' ideale anche con zuppe estive, crudité e piatti a base di frutti di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%vol

CODICE EAN 13 bt. 0,75 L: BT 8050148520283 / BOX x 6 BT 8050148520320



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET

