



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

SPUMANTE

LINEA FILACORTA®



Os vinhos da linha Filacorta® recebem seu nome das técnicas de plantio das vinhas, que, a partir de um certo período histórico, começaram a ser dispostas em fileiras. A origem dos “filari corti” (fileiras curtas) está ligada ao passado e às tradições das famílias no território do Vêneto, que, após a morte dos pais, precisavam dividir os diversos lotes de terra entre os herdeiros, criando assim parcelas cada vez menores.

Dos “filari corti” nasce a nossa linha de vinhos Espumantes Filacorta®, elaborados a partir de uvas selecionadas e cultivadas em diferentes parcelas. Essas uvas selecionadas conferem notas e aromas especiais ao vinho, que, através das cuidadosas fases de espumantização, se transforma em um produto único, com perlage fino e elegante, adequado para todas as ocasiões.

TIPOLOGIA: Espumante - 5,5 atm.

VARIEDADE DE UVA: Glera, Garganega.

ZONA DE PRODUÇÃO: Províncias de Vicenza e Verona.

NATURA DO SOLO: Pedregoso, argiloso.

ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS: Brilhante, de cor amarelo palha pálido com reflexos esverdeados. Perlage bastante fino e elegante. No nariz, é floral e frutado, destacando-se notas de flores de sabugueiro e de peras, com notas de pêssego e pera crocante. No paladar, apresenta-se fresco, com boa salinidade e persistência.

ACOMPANHAMENTOS GASTRONÔMICOS: Excelente como aperitivo, com finger foods em geral e tábuas de embutidos e queijos, massas com molhos delicados de carne, pratos principais à base de carnes brancas e pizza. Também é ideal com sopas de verão, crudités e pratos à base de frutos do mar.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6-8°C

TEOR ALCOÓLICO: 11%vol

CODICE EAN 13 bt. 0,75 L: BT 8050148520047 / **BOX x 6 BT 8050148520085**



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



FILACORTA®