



**CA' DEL SETTE®**  
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

**SPUMANTE**

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:** Spumante - 5,5 atm.

**UVAGGIO:** Glera, Garganega.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Province di Vicenza e Verona.

**NATURA DEL SUOLO:** Ghiaioso, limoso.

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** Brillante, dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Perlage piuttosto fine ed elegante.

Al naso floreale e fruttato. Spiccano note di fiori di sambuco e di pero, di pesca e pera croccanti.

Al palato si presenta 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, secondi a base di carni bianche e pizza. 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 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®