



CASTELLARI BERGAGLIO

“ ARDE’ ”

GAVI DOCG METODO CLASSICO



#### IL VIGNETO

Le uve provengono dalla raccolta manuale in vigneti da noi coltivati in modo da ottenere la base per uno spumante di carattere e personalità.

#### INFORMAZIONI DI VENDEMMIA

6 Settembre - 14 Settembre  
2.5kg per pianta e 95 ql/Ha

#### LA VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti, seguita dalla fermentazione alcolica in acciaio con lieviti selezionati. In primavera viene messo in bottiglia con l'aggiunta di sciroppo di tiraggio per la rifermentazione in bottiglia e la presa di spuma. Rimane sui propri lieviti per 18 mesi prima di procedere al degorgement.

#### DATI TECNICI

Alcool 12%vol  
Acidità Totale 7,0 g/l  
Sboccatura: Novembre 2012

#### LA DEGUSTAZIONE

Si caratterizza per i suoi profumi floreali e fruttati uniti a note di pasticceria, nocciole tostate e crosta di pane. Al palato è fresco, deciso e avvolgente. Ideale sia come aperitivo che a tutto pasto.

[www.castellaribergaglio.it](http://www.castellaribergaglio.it) | [gavi@castellaribergaglio.it](mailto:gavi@castellaribergaglio.it)

Castellari Bergaglio Fraz. Rovereto, 136 15066 Gavi (AL) ITALY Phone +39.0143.644000 +39.0143.1915182 Fax +39.0143.644900