



IISS Agrario Alberghiero  
BASILE CARAMIA - F. GIGANTE  
Locorotondo - Alberobello  
Tradizione è innovazione: il Made in  
Italy dalla produzione alla degustazione

# CARAMIA SPUMANTE BRUT NATURE



## **Zona di produzione**

Colline della Valle D'Itria

## **Vitigni**

Verdeca e Bianco D'Alessano

## **Sistema di allevamento**

Cordone speronato

## **Epoca di vendemmia**

Prima decade di settembre

## **Vinificazione**

Le uve vengono sottoposte a diraspatura e a una soffice pigiatura degli acini. Il mosto fermenta a una temperatura controllata di 16-18°C

## **Affinamento**

Il vino base rifermenta in bottiglia e affina sui lieviti per 24 mesi

## **Colore**

Giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli e spuma bianca vivace e "Perlage" fine e persistente

## **Profumo**

Al naso prevalgono le sensazioni floreali con caratteristiche note fruttate e delicati sentori di crosta di pane

## **Sapore**

Pieno, complesso, sapido ed equilibrato, con una nota acidula delicata e gradevole

## **Temperatura di servizio**

6-8°C

## **Grado alcolico**

12% Vol

## **Abbinamento**

Ottimo come aperitivo o in abbinamento con antipasti di pesce, crostacei o primi piatti di mare

