

# Castello di OLIVETO

## UVAGGIO

Chardonnay e Pinot Bianco.

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate separatamente in tini di acciaio a temperature basse 15 - 16°C .  
La successiva presa di spuma avviene con il metodo Charmat in autoclave.  
Con sosta sulle fecce per circa 3 mesi.

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 3 mesi

## COLORE

Giallo paglierino cristallino con perlage fine e persistente.

## PROFUMO

Elegante e fine con sentori di crosta di pane.

## SAPORE

Morbido, complesso e persistente.

## SERVIZIO

A temperatura di 8 - 10 °C .



## GRAPE VARIETY

Chardonnay and Pinot Bianco

## FERMENTATION

The grapes are fermented separately in steel vats at low temperatures 15 – 16°C.  
The second fermentation is done with the Charmat method in autoclaves.  
Left with lees contact for approximately 3 months.

## BOTTLE AGING

3 months minimum

## COLOR

Crystalline straw yellow with fine, lingering perlage.

## AROMA

Finely elegant with overtones of bread crusts.

## FLAVOR

Soft, complex and lingering.

## SERVE

From 8 - 10 °C.

VINO SPUMANTE BRUT

