

CARADONNA



- Tipo:** Spumante Brut metodo charmat.
Varietà: uve bianche coltivate in Calabria.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona.
Terreno: argilloso, calcareo.
Altimetria: da 100 a 150 metri s.l.m. 
- Sistema di allevamento:** Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale fine agosto.
Resa per ettaro di uva: 70 – 80 q.li.
Vinificazione: pressatura soffice, pulizia del mosto, fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
Maturazione: rifermentazione in autoclave in acciaio per quattro mesi.
Affinamento: un mese in bottiglia a temperatura controllata.
Caratteristiche: *Colore* - giallo paglierino con lievi sfumature dorate.
Aromi - delicato ed elegante, fruttato e fragrante con delicato sentore di lievito.
Gusto - secco, fine, fresco ed aromatico, tipicamente sapido e molto armonico. Perlage di grana finissima e continua, vivace ed elegante.
- Grado alcolico:** 12,5% in vol.
Abbinamento gastronomico: antipasti, si esalta con primi piatti di pesce, crostacei, frutti di mare e zuppa di pesce, formaggi.
Temperatura di servizio: 6-8 °C.

- Type:** Sparkling Brut charmat.
Vine: White grape of Calabria.
Production area: Calabria region, in the province of Crotona. 
- Soil:** clayey, calcareous.
Altimetry: from 100 meters to 150 meters above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.
Climate: Mediterranean climate with mild winters and hot, dry summer.
Grape harvest: manual, at the end of August.
Yield per hectare of grapes: 70-80 q
Vinification: soft pressing, must cleaning, fermentation at a controlled temperature in stainless steel.
Ripening: fermentatio four months in stainless steel autoclave.
Refining: one months in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Colour* – Straw yellow with light golden tints.
Scent – delicate and elegant, fruity and fragrant with a soft yeasty finish.
Flavour – dry, elegant, fresh, typically sapid and extremely harmonic. Tight grained, continuous perlage, lively and elegant.
- Alcoholic degree:** 11% in vol.
Gastronomic coupling: excellent as an aperitif or with seafood, shellfish and fresh cheese.
Service temperature: 6-8 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO