



## CASTEL DOLCE



**VITIGNO DI ORIGINE:** Chardonnay, Glera, Manzoni Bianco, Sauvignon.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Castello Roganzuolo 119 m.s.l.m

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** A filare con potatura Sylvoz

**SESTO DI IMPIANTO:** Da mt 2.80 x 1.25 a 2.80 x 1.00

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata

**SPUMANTIZZAZIONE:** In autoclave con metodo Charmat a circa 17°C con durata di 40 giorni

**CARATTERISTICHE:** Colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente; profumo di tiglio, pesca, albicocca con sentori di fiori d'arancio

**ABBINAMENTI:** Abbinato con dolci al cioccolato e pasticceria secca.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Da 6 a 8 °C nella coppa, mantenimento della temperatura nella glassette

Azienda Vitivinicola Buffon Giorgio - Di Buffon Querino e Cleris

Società Agricola S. S.

via Ferrovia 18, 31020 Castello Roganzuolo - San Fior (TV) Tel: 0438.400624 - Fax: 0438.405639 - e-mail: buffonq@tiscalinet.it