

CASANOVA VINO SPUMANTE  
BRUT PECORINO



CANTINA DEL FUCINO SCA



<b>Tipologia</b>	Vino spumante Pecorino
<b>Zona di produzione</b>	Italia
<b>Epoca di vendemmia</b>	Ultima decade di agosto
<b>Vitigno</b>	Pecorino
<b>Classificazione</b>	Vino Pecorino brut
<b>Vinificazione</b>	Spumante delicato, ottenuto direttamente dalla rifermentazione del vino in autoclave di acciaio inox di piccole dimensioni a basse temperature
<b>Abbinamenti</b>	Ottimo come aperitivo ideale per piatti a base di pesce e secondi piatti a base di carne bianca
<b>Temperatura di servizio</b>	6°- 8°C.
<b>Modalità di conservazione</b>	In luogo fresco e asciutto, in frigorifero alcune ore prima di servire
<b>Packaging</b>	Peso bottiglia singola: 1,49 Kg Peso confezione da 6: 9,30 Kg Dimensione pallet: 80 x 120; altezza <2m Peso lordo del pallet : 640 Kg per pallet da 66 colli da 6 bottiglie

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Odore</b>	Finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza
<b>Sapore</b>	Netto, morbido, ricorda la frutta esotica

## PARAMETRI ANALITICI

<b>Titolo alcolometrico volumico effettivo<sup>1</sup></b>	12±0,5	%vol
<b>Zuccheri riduttori</b>	1,2	g/litro
<b>Acidita' totale</b>	6	g/litro

<sup>1</sup> il titolo alcolometrico volumico effettivo varia con una tolleranza del 0,5 % vol. rispetto al base al grado dichiarato in etichetta. Le produzioni possono avere delle variazioni in etichetta del grado sulla stessa tipologia. Il parametro qui indicato è riferito alla retro etichetta all'interno della presente scheda.