PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA

La nostra selezione di bollicine

CAPOLINO

PIEMONTE DOC SPUMANTE - EXTRA DRY

La produzione

Il Piemonte DOC Spumante CAPOLINO è prodotto con un assemblaggio di uve 70% Pinot Nero 30% Chardonnay.
La raccolta delle uve avviene manualmente in cassette tra la seconda metà di agosto e l'inizio di settembre; dopo la pressatura soffice il mosto viene vinificato in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata.
La presa di spuma avviene in autoclave di acciaio inox a temperatura controllata.

La degustazione

La rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti si presta particolarmente all'ottenimento di spumanti freschi e profumati in quanto consente una più efficace estrazione di aromi e sapori in un lasso di tempo contenuto.
Nel calice il perlage di questo vino è molto fine; al naso prevalgono sentori fruttati di fiori bianchi e note di mela verde.
In bocca CAPOLINO si presenta equilibrato con una buona persistenza che lo rende ottimo come aperitivo oppure in abbinamentoa antipasti leggeri, formaggi freschi o cruditè di pesce.