

CITRA

Temperatura di servizio: 4/6°C  
Service temperature: 40/43°F

Gradazione alcolica: 12% vol  
Alcohol content: 12% Vol.

Affinamento sui lieviti: circa 15 giorni  
Refining on yeasts: about 15 days

Uve: a bacca bianca  
Grapes: white berry grapes



# CAOS

## Vino Spumante Bianco Brut Gran Cuvée millesimato



Zona di produzione: Italia.  
Production Area: Italy.



Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve.  
Vinification: white vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.

Fermentazione: il vino effettua una fermentazione primaria a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclave con lieviti selezionati.  
Fermentation: a primary fermentation of the wine occurs at a controlled temperature. The foaming is achieved in pressure tanks with selected yeasts.



Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Perlage a grana fine e persistente.  
Colour: straw-yellow with fine and persistent perlage.

Olfatto: sentori floreali di fiori bianchi, fruttati di mela e nuances agrumate. Bouquet: floral scents of white flowers, fruit scents of apple and citrus.

Gusto: fresco, armonico, morbido, delicato.  
Taste: fresh, harmonic, soft, delicate.



Abbinamenti: ottimo aperitivo, ideale con i crudi di mare, carni bianche grigliate e formaggi mediamente stagionati. Molto apprezzato con sushi e pizza.

Food pairing: excellent as an aperitif, ideal with raw fish, grilled white meat and medium-seasoned cheeses. Much appreciated with sushi and pizza.