



# Cascina FONDA

## Dolce Passione

### SPUMANTE BRUT NATURE

Lo spumante Brut Nature nasce nel 2019.  
Un gusto nuovo, giovane, elegante e raffinato, ideale per sfiziosi aperitivi e brindisi...

Tipologia: Spumante Brut Nature metodo Martinotti

Metodo di produzione: Diraspa pigiatura delle uve, macerazione a freddo con le bucce per alcune ore in presse orizzontali e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione e presa di spuma in autoclave fino ad una sovra pressione di 4,5 bar a temperatura controllata e permanenza sui lieviti per circa 180 giorni. Al termine della lavorazione si effettua la stabilizzazione, microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Vista: Giallo paglierino chiaro con lievi riflessi verdognoli ed una spuma allegra, fine e persistente.

Profumo: Floreale, fine ed elegante, con note di frutta fresca.

Sapore: Speziato, minerale, complesso e bilanciato con una nota di acidità gentile ed armoniosa.

Abbinamento gastronomico: ideale per aperitivo e piatti a base di pesce, frutti di mare, salumi e formaggi.

Temperatura di servizio: 4° - 5° C.



CASCINA FONDA Cantina e Agriturismo  
Via Spessa 27, 12052 Neive (CN) ITALIA  
P.IVA 02492640046  
Phone: +39 0173 677877  
Email: [fonda@cascinafonda.com](mailto:fonda@cascinafonda.com)  
Web: [www.cascinafonda.com](http://www.cascinafonda.com)