

# Casal Thaulero Metodo Classico

VINO SPUMANTE ROSÉ BRUT  
BRUT ROSÉ SPARKLING WINE



**Vitigno** / A bacca rossa (da vitigno autoctono).

**Vine Variety** / Red berry grapes  
(from autochthonous vine)

**Zona di produzione** / Italia.

**Production Area** / Italy.

**Epoca della vendemmia** / Fine Settembre.

**Harvest period** / End of September.

**Vinificazione** / Le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione la maturazione prosegue sui lieviti.

**Vinificazione** / Grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel tanks at about 15°C. At the end of fermentation maturation is carried out on lees.

**Presatura e maturazione sui lieviti** / Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 18 mesi. L'illimpidimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

**Foaming and maturation on lees** / In the spring following the harvest, the base wine undergoes a second fermentation in the bottle at a temperature of 12°C. Once the second fermentation on the lees ends, the bottles mature in the cellar and placed on one side for at least 18 months. The wine is clarified by the 'mise en pointe' process after a complex 'remuage' or 'riddling', then disgorgement and dosage take place.

**Colore** / Rosa tenue brillante, perlage fine e persistente.

**Colour** / Bright pale pink, fine and persistent perlage.

**Olfatto** / Note fruttate di ciliegia, marasca, melograno e fiori di rosa, con sentori di patisserie in chiusura.

**Bouquet** / Fruity notes of cherry, marasca, pomegranate and rose flowers, with hints of patisserie at the end.

**Gusto** / Secco, fresco, armonico e lungo.

**Taste** / Dry, fresh, harmonious and longlasting taste.

**Abbinamenti** / Antipasti a base di salumi saporiti e formaggi di media e lunga stagionatura, oppure con piatti a base di tonno, pesce spada, aringhe e altri pesci affumicati o in carpaccio. Si abbina perfettamente con la pizza margherita.  
**Food pairing** / It goes well with appetizers based on tasty coldcuts and medium and long-aged cheeses, or with dishes based on tuna, swordfish, herring and other smoked or carpaccio fish. It pairs perfectly with margherita pizza.

**Gradazione alcolica** / 12,5% vol.

**Alcohol content** / 12,5% vol.

**Temperatura di servizio** / 4/6°C

**Service temperature** / 40/43°F

**Formato** / 750 ml

**Size** / 750 ml

Metodo classico Rosé