



# CANTINA del CASTELLO

AZIENDA VITIVINICOLA

di  
*Antonio Sereghini*

## Charm Spumante Brut

Il nuovo spumante brut della Cantina del Castello, perfetto per ogni occasione: la freschezza della croccante uva garganega incontra un cremoso e setoso chardonnay. Un vino da mare... un vino d'amare!

Temperatura di servizio: 4-6°C



**Uve:** 80% Garganega – 20% Chardonnay.

**Zona di produzione:** colline della zona classica che guardano Soave e la vallata dell'Alpone, fra i paesi di Monteforte d'Alpone e Brognoligo. I vigneti sono situati ad un'altitudine di 200/250 metri slm.

**Terreno:** generalmente basaltico d'origine vulcanica, ma non mancano vigneti situati in zone dove sono presenti terreni con scheletro marcatamente calcareo d'origine sedimentaria costale.

**Sistema d'allevamento:** pergola veronese semplice e spalliera bassa.

**Resa in uva per ha; resa dedotta per ceppo:** 95/100 quintali; 2,2 Kg d'uva.

**Vendemmia:** terza decade di Settembre. Raccolta manuale in cassette da 15 Kg, cernita delle uve, prediraspatura, diraspatura e pressatura soffice con resa in mosto del 60% circa.

**Fermentazione:** vasche d'acciaio a temperatura controllata (15/17 °C) con impianto refrigerante a circolazione d'acqua.

**Affinamento:** metodo Charmat lungo con prolungata sosta "sur lie", centrifugazione, separazione dei lieviti e filtratura. Affinamento in bottiglia: 1 mese.

**Caratteristiche:** colore brillante giallo paglierino con riflessi verdolini; profumo intenso, delicato ed elegante con sentori d'acacia e glicine; sapore fragrante ed armonico, fine perlage.

**Abbinamento:** dagli antipasti al dessert; piacevole con tutti i piatti a base di pesce.

**Cantina del Castello S.r.l.**

Corte Pittora, 5 - 37038 Soave - Verona - Italy

Tel. +39 045 768 0093 - Fax +39 045 619 0099 - [www.cantinacastello.it](http://www.cantinacastello.it) - [cantinacastello@cantinacastello.it](mailto:cantinacastello@cantinacastello.it)



CANTINA del CASTELLO

AZIENDA VITIVINICOLA

di  
*Antonio Sereghini*

## Charm Spumante Brut

Cantina del Castello brand new sparkling white wine: a long charmat method (6 months) that fits for any occasion. The crispy freshness of the garganega grape meets the silky creaminess of the chardonnay.

Cheers!

Serving temperature: 4-6°C



**Grapes:** 80% Garganega – 20% Chardonnay.

**Production site:** hills of the Soave Classico region, facing Soave and the Alpone valley between Monteforte d'Alpone and Brognoligo. Vineyards are situated at 200/250 meters above sea level.

**Soil:** generally Basaltic soil of volcanic origin, but vineyards are also situated in areas with soils having a markedly calcareous skeleton of coastal sedimentary origin.

**Training system:** pergola veronese semplice and short espalier.

**Grape yield per ha; yield deduced per vinestock:** 9.5/10 tons; 2.2 Kg.

**Vintage:** third decade of September. Manual harvest into 15 Kg cases, selection of grapes, pre-destemming, destemming and soft pressing with a 60% must yield.

**Fermentation:** temperature controlled (15/17°C) water-cooled stainless steel tanks.

**Aging in bottle:** 1 month.

**Description:** bright straw yellow color with greenish hues; intense and flowery nose with hints of acacia and wisteria; fragrant and harmonic palate, fine perlage.

**Food matches:** from hors d'oeuvres to desserts; pleasant with fish dishes.

Cantina del Castello S.r.l.

Corte Pittora, 5 - 37038 Soave - Verona - Italy

Tel. +39 045 768 0093 - Fax +39 045 619 0099 - [www.cantinacastello.it](http://www.cantinacastello.it) - [cantinacastello@cantinacastello.it](mailto:cantinacastello@cantinacastello.it)