



# Cantina F.lli Carafoli

## "CARAFOLI BRUT METODO CLASSICO"

### VINO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO WINE SPUMANTE BRUT (CLASSIC METHOD)

**Zona di produzione:** Provincia di Modena - Emilia Romagna  
**Area of production:** Province of Modena - Emilia Romagna

**Vitigno di provenienza:** Vendemmia precoce di uve Pinot Nero e Chardonnay rigorosamente selezionate  
**Varietal Blend:** A blend of early harvest grapes of Pinot Noir and Chardonnay strictly selected

**Fermentazione:** In bottiglia e permanenza dello spumante sui lieviti per almeno due anni e successiva "sboccatura" secondo il metodo classico

**Fermentation:** In bottle fermentation on yeasts for at least two years and subsequent "sboccatura" (popping) as per the Classic Method.

**Zuccheri:** 07g/l Alcool 12%Vol  
**Sugar:** 07g/l Alcohol Content: 12%Vol

**Vinificazione:** In bianco con pressatura soffice delle uve, stabilizzazione tartarica, quindi fermentazione in bottiglia con l'aggiunta di lieviti selezionati e messo a riposare nel caveau sotterraneo

**Winemaking:** "Vinificazione in bianco". The white grapes must (pulp) undergoes fermentation without skins, using a soft pressing and putting to rest in the underground caveaux.

**Invecchiamento:** Da bersi 36 mesi dalla data di sboccatura  
**Aging:** To be consumed 36 months from the "sboccatura" (popping) date

**Temperatura di servizio:** 5° - 6° gradi C  
**Serving temperature:** 5°-6° degrees Celsius

**Caratteristiche:** Colore giallo paglierino, grana fine e persistente, all'olfatto si presenta con profumo delicatamente fruttato con sentore di mela, Sapore fine ed elegante.

**Characteristics:** Straw colour, fine and dry fruity taste, reminiscent of apple. Fine and elegant flavour.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo come aperitivo, per la sua versatilità è compagno da tutto pasto. Eccezionale l'abbinamento con le "crudité" di mare, in particolare le ostriche. Ideale per brindare ad un'occasione speciale.

**Pairings:** It is excellent as an aperitif, ideal with appetizers, seafood especially oysters. A great wine for toasting special occasions.



## Cantina Fratelli Carafoli S.S.

Via Cantina, 85 - 41017 RAVARINO (MO)

Tel. +39 059 909102 - Fax +39 059 8170262

[www.carafolivini.com](http://www.carafolivini.com) - [info@carafolivini.com](mailto:info@carafolivini.com)