

CREAMAN Spumante Bianco Brut METODO CLASSICO

I primi esperimenti per produrre un vino innovativo, frutto della nostra uva tipica, la garganega, risalgono agli anni '90. Quest' uva ha vinto la sfida, perché è come una bella storia che ha solo bisogno di essere cucita ad arte da mani sapienti, per abiti perfetti per ogni occasione.

The first experiments to create Creaman were carried out in the 1990s. We strive to show how Garganega is able to produce high quality sparkling method traditionally wine. We liken Garganega to beautiful material, it just needs to be worked by experienced hands to create clothes that are perfect for any occasion.



COLORE

Giallo paglierino bril-

COLOR

Vibrant yellow.



PROFUMO

Note spiccate di crosta di pane, con richiami agrumati, in particolare il cedro.

AROMA

Bread crust and some citrus fruit aromas such as citron (type of lemon).



GUSTO

Al palato è fresco, gentile grazie alla garganega che gli conferisce una particolare delicatezza.

TASTE

On the palate the wine is fresh and delicate, characteristic of the Garganega variety.



Garganega 100%



VENDEMMIA

Vendemmia manuale, anticipata alla fine di Agosto e inizio Settembre. Solo così vengono selezionati i grappoli più acerbi, con elevata acidità.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Limoso, argilloso, di medio impasto. Pergola veronese. 120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una soffice pressatura, si procede con la pulizia dei mosti. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per 10-15 giorni a temperatura controllata di 16-18° C. Segue quindi l'imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con i propri lieviti. Il vino riposa per 80 mesi. Il remuage dura circa un mese, quindi si procede con la stappatura e la sboccatura.



ALCOL

12% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 1.5l



GASTRONOMIA

Perfetto come aperitivo, si sposa con antipasti freddi e crudità. Ideale a tutto pasto con portate di pesce, ma anche con primi piatti leggeri con sughi di verdure.



MUSICA

Pop Rock

HARVEST

The grapes are harvested manually between the end of August and the beginning of September. The grapes selected are not yet completely mature with high acidity.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Limestone and clay of medium density. Pergola veronese. 12 tonnes per hectare

WINEMAKING TECHNIQUE

After a soft press, the must is then cleaned. Fermentation is carried out in inox steel vats for 10-15 days at a controlled temperature of 16 - 18° C. The wine is then bottle where it is left to ferment a second time on its lees. The wine is left for 80 months to rest. Remuage takes about 1 month then the wine is ready for degorgement.

ALCOHOL CONTENT

12% by vol.

SERVING TEMPERATURE

6 °C

FORMATS AVAILABLE

750 ml, 1.5l

FOOD & WINE PAIRING

Perfect served as an aperitif, this wine also pairs well with cold starters and raw vegetables. It may be served for all courses of a fish-based menu as well as with pasta dishes with vegetable sauces.

MUSIC PAIRING

Pop Rock

