VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI: Bergamo, Brescia, Lodi.

CARLO ZADRA

Grumello del Monte (Bergamo)

Ettari vitati: 3

Bottiglie prodotte: 10.000

Tipo di agricoltura: Convenzionale

Carlozadra è un'azienda a conduzione famigliare fondata con il nome di "Perlage" nel 1980, poi modificato nella forma attuale sette anni più tardi.
Trentini di origine e bergamaschi di adozione, soci fondatori sono i coniugi Carlo e Celestina, ai quali si aggiungono i figli Roberto, tecnico alimentarista, e Paolo, enologo. Dalla preziosa location ai piedi delle prealpi orobiche, a Grumello del monte nella rinomata Val Calepio, attualmente l'azienda si dedica esclusivamente alla produzione di due vini spumanti con metodo classico.

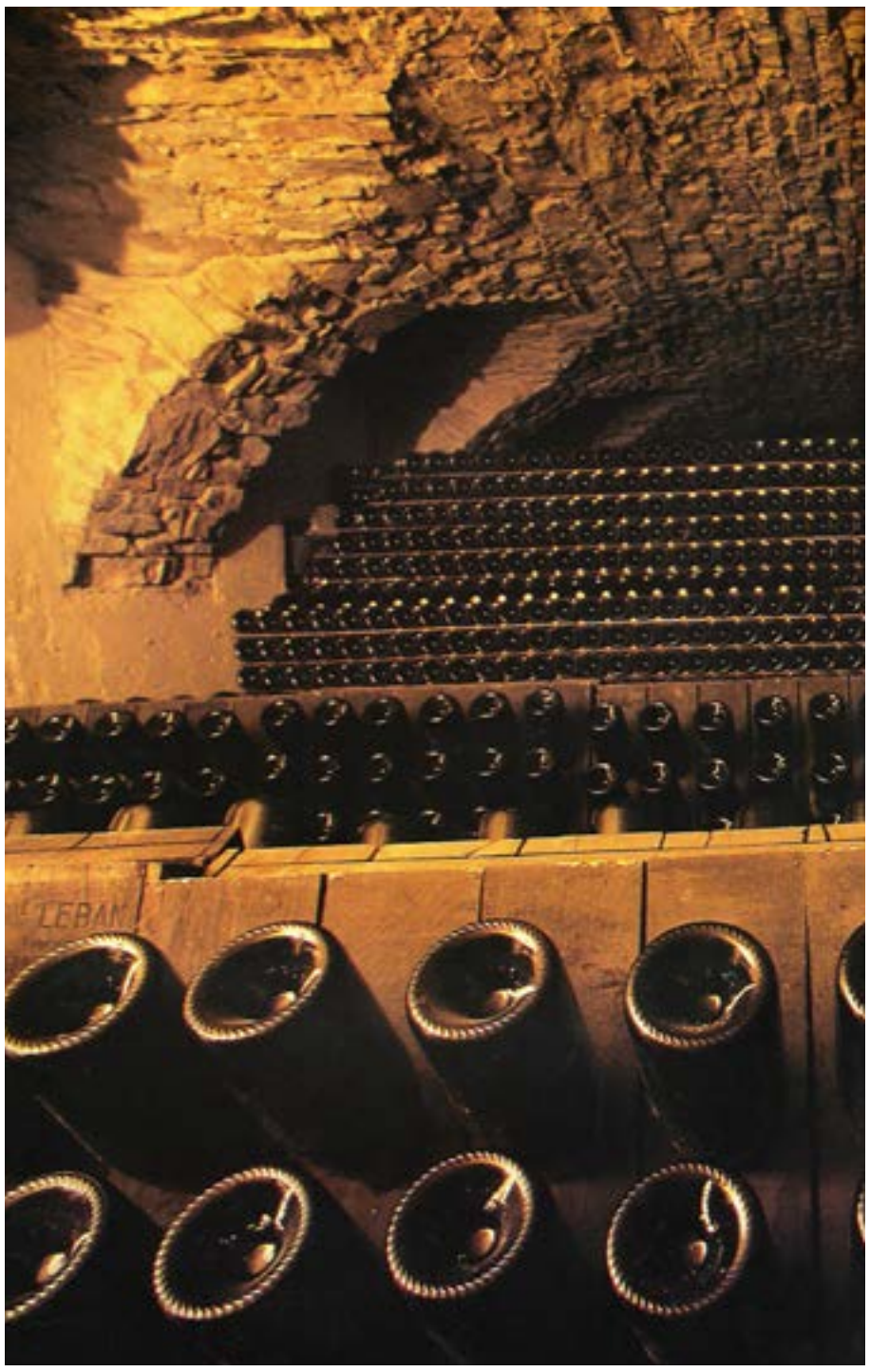
Iniziato per passione nel 1959 spumantizzando le uve delle zone più vocate del Trentino, da allora non hanno mai smesso di cercare quelle piccole ma preziose partite di uve che meglio esprimono le qualità della spumantizzazione classica e lenta. Selezionano vigneti collocati su suoli calcarei delle Dolomiti così come su quelli di origine porfirica della Val di Cembra.
Tutto questo per ottenere una cuvèe che esprima armonia ed eleganza tipica della lunga rifermentazione in bottiglia.

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Chardonnay e Pinot nero

Provenienza: Val di Cembra e Terlago (TN), 500 m slm, suolo calcareo e porfirico.
Vinificazione: Vendemmia a inizio settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Seconda fermentazione: in bottiglia per 48 mesi.
Di colore giallo dorato, al naso note di minerali dolci. Al palato ben strutturato, lungo e persistente.

METODO CLASSICO LIBERTY BRUT

Chardonnay

Provenienza: Collina di Pressano e di Martignano (TN), 400 m slm, suolo calcareo.
Vinificazione: Vendemmia a inizio settembre, fermentazione acciaio a temperatura controllata.
Seconda fermentazione: in bottiglia per 36 mesi.
Di colore giallo paglierino, al naso fruttato con sentori di lievito. Al palato fresco, piacevolmente morbido.