



CASATO  
19/22



## RINASCITA BRUT NATURE 2020

### UVE

100% garganega spargola prodotta da viti vecchie a bassa resa della zona del Soave coltivate in terreni vulcanici ai piedi delle colline.

Geolocalizzazione 45°25'31"N 11°14'16"E

---

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Queste uve raccolte manualmente a completa maturazione, sono state vinificate per il 50% in bianco tradizionalmente, il restante 50% in macerazione fermentativa, quindi a contatto con le bucce prima e durante la fermentazione. Questo per estrarre dalle bucce più corposità, più tannino e rendere più intenso il profilo aromatico.

Il vino ottenuto ha svolto la spumantizzazione metodo charmat, con un tempo prolungato sui lieviti fini, con batonnage giornaliero per esaltare la lisi dei lieviti.

---

### DATI ANALITICI

Grado alcolico 13% Vol.

### GRAPES

100% Garganega variety with scattered grapes produced from 60 years old low-production vines. The vineyard is east-oriented, 200 ft above sea level on the volcanic hill slope and benefits from a good temperature range. Geographical location of the production site: 45°25'31"N 11°14'16"E

---

### WINE MAKING TECHNIQUE AND REFINEMENT

The grapes are picked by hand bunch by bunch at optimal maturity.

50% of these grapes go traditionally through soft pressing and the remaining 50% of grapes macerate with their skins before and during alcoholic fermentation so as to let the juice come into contact with grape skins thus absorbing the flavor, colors and tannins crucial for fine wines.

The second fermentation is obtained by means of a Charmat long method using a small selection of fine yeasts. The lees-yeast cells that fall to the bottom of the tank are then stirred to give the mouthfeel of Rinascita Brut Nature 2020 a hint of creaminess and fruit flavor.

---

### ANALYTICAL DATA

Alcohol content 13% ABV

CASA  
19122

Rinascita  
BRUT NATURE

## TERRENO

Vulcanico profondo che permette alle viti di scendere in profondità per oltre 2 metri alla ricerca delle più raffinate sostanze nutritive.

## NOTE GUSTATIVE

Rinascita Brut Nature è uno spumante con un perlage molto fine, un'ottima freschezza e nitidezza aromatica che passa dal floreale al miele, seguito da un sorso pieno, intenso e sapido, senza zuccheri aggiunti.

Per le sue caratteristiche ci possiamo immaginare un sorprendente affinamento in bottiglia.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Apprezzabile nelle sue fragranze se servito a 10-13°C lasciandolo ossigenarsi un po'.

## ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi ma anche compagno perfetto per menu' a base di pesce, carne o vegetariani ed in ogni momento di convivialità.

## SOIL

Deep volcanic soil allowing grapevine roots to grow down for over 7 ft towards water and nutrient-rich areas.

## TASTING

Rinascita Brut Nature 2020 is a "sugar free" sparkling wine with very fine beads that persist and linger after the wine has been poured into the glass. It has a fresh floral and honeyed aroma followed by a rich velvety and mineral mouthfeel.

Thanks to its characteristics Rinascita Brut Nature 2020 is very likely to get better after aging in the bottle.

## SERVING TEMPERATURE

Best served between 48-52°F. Uncork the bottle 10 minutes before drinking.

## FOOD AND RINASCITA PAIRINGS

Rinascita Brut Nature 2020 is perfect for cocktail hours and for a toast with friends and pairs very well with seafood and meat dishes as well.



SCOPRI LA NOSTRA STORIA FATTA DI VINI E SPUMANTI DI QUALITÀ CHE NASCONO DALL'AMORE E DAL RISPETTO DELLA NATURA. UNA STORIA DI FAMIGLIA.

### Casato 1922

Azienda Agricola  
Via S. Carlo 12 - 37129 Verona  
+39.335.73.14.629 - info@casato1922.wine  
P.IVA: 04661300238

DISCOVER OUR HISTORY MADE OF QUALITY WHITE WINES AND SPARKLING WINES RESULTING FROM LOVE AND RESPECT FOR NATURE. THE STORY OF OUR FAMILY

