

Gran Cuvée

Spumante



Tipologia: Vino bianco spumante

Vitigni: Glera, Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay

Zona di coltivazione: Veneto

Terreno: argilloso-calcareo di origine vulcanica

Vendemmia: effettuata a maturazione fisiologica verso la fine di agosto, raccolta a mano con cernita dei grappoli meno maturi

Vinificazione: pigiatura soffice a freddo in ambiente saturo di N₂, fermentazione lenta svolta in 20 gg a freddo.

Presatura svolta con utilizzo di lieviti appositamente selezionati. La rifermentazione si svolge in circa 25 gg, a questa segue un periodo di oltre 4 mesi durante i quali vengono tenute in sospensione le fecce fermentative; questa operazione denominata Charmat Lungo conferisce allo spumante la sua caratteristica fragranza,

oltre alla finezza e alla persistenza delle sue bollicine.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto fine e persistente

Aroma: intenso con sentore di erba falciata e frutta, elegante e persistente

Gusto: morbido, non invadente, esalta la struttura mantenendo un'ottima freschezza e bevibilità

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e con antipasti a base di salumi

Conservazione: come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.

Dati Analitici:

Temperatura servizio: 8° – 10° C

Contenuto in Alcohol: 11,5% by vol.

Residuo zuccherino: 12 gr./lt.

Acidità totale: 5,6 gr./lt.

Bicchiere consigliato: Flute

Formati Disponibili: 0.75 lt

