

CUVÉE BRUT

VINO BIANCO SPUMANTE

DENOMINAZIONE: Cuvée Spumante Brut.
TIPOLOGIA: vino bianco spumante.
UVE/VITIGNI: vitigni a bacca bianca.
VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.
PRESA DI SPUMA: rifermentazione in autoclave per circa 60 giorni a temperatura costante di 16-18 °C. Segue poi la filtrazione e la stabilizzazione a freddo.
IMBOTTIGLIAMENTO: a pressione isobarica, previa filtrazione sterile dello spumante.

PROFILO ORGANOLETTICO

ASPETTO: brillante con emissione di spuma fine e persistente.
COLORE: giallo brillante.
PROFUMO: gradevole, tipicamente fruttato.
GUSTO: morbido, armonico e persistente.
ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo e brindisi fuori pasto.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol
ACIDITÀ: 6 g/l
ZUCCHERI RESIDUI: 9 g/l
FORMATO: 750 ml

NAME: Cuvée Spumante Brut.
TYPE: sparkling white wine.
GRAPE VARIETY: white grapes.
VINIFICATION: soft pressing followed by temperature-controlled fermentation.
SECONDARY FERMENTATION: secondary fermentation in an autoclave for approximately 60 days at a constant temperature of 16-18 °C. This is followed by filtration and cold stabilization.
BOTTLING: isobaric, after sterile filtration of the sparkling wine.

TASTING NOTES

APPEARANCE: brilliant, fine and persistent perlage.
COLOUR: bright straw yellow.
AROMA: pleasing, fruity.
FLAVOUR: soft, harmonious and persistent.
SERVING SUGGESTION: excellent as an aperitif and for toasts.
SERVING TEMPERATURE: 8 °C

ANALYTICAL DATA

ALCOHOL CONTENT: 11.5% Vol
ACIDITY: 6 g/l
RESIDUAL SUGAR: 9 g/l
BOTTLE: 750 ml

