



CUVÉE

VINO SPUMANTE BRUT

Una identità spumantistica forte che si esprime attraverso un design essenziale e uno stile enologico moderno. Una nuova bollicina contemporanea dalla spiccata personalità, indicata per la miscita ma anche per il servizio al tavolo. Completa ed esalta ogni momento di convivialità, perché la vita è...Bolla.

LE UVE

Vitigni a bacca bianca.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti situati in zone vocate per la spumantizzazione.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Spalliera e Pergola.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, anticipando la raccolta rispetto alla maturazione fisiologica per preservare la naturale acidità delle uve.

VINIFICAZIONE

Il vino base deriva dal mosto fiore decantato a freddo e avviato immediatamente alla prima fermentazione a temperatura controllata. Segue la preparazione della Cuvée e la sua spumantizzazione con metodo Charmat a lenta fermentazione e a basse temperature per una aromaticità ancora più vivace.

NOTE ORGANOLETTICHE

È un vino gioviale e versatile che spicca in bocca per la piacevole acidità e la freschezza aromatica. Il perlage è fine, vivace e intenso; la spuma è abbondante e persistente.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

1 anno in bottiglie coricate in orizzontale al buio, alla giusta temperatura ed umidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti di terra, di mare e di verdure, con piatti delicati a base di carni bianche e pesce.

Ottimo come aperitivo e perfetto da stappare in ogni momento di convivialità.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml
Magnum