



TOSTI

BRUT GRAN CUVÉE

PURE GOLD

VITIGNO: Blend di diversi vitigni a bacca bianca.

TERRITORIO: Italia.

VINIFICAZIONE: Pressatura dell'uva e vinificazione in bianco con fermentazione a bassa temperatura.

FERMENTAZIONE: Aggiunta dello sciroppo zuccherino e rifermentazione in autoclave a bassa temperatura fino ad ottenere una sovrappressione di 5,5 bar. Sosta sui lieviti con batonnage. Filtrazione ed aggiunta dello sciroppo di dosaggio.

DATI TECNICI

ALCOOL: 11% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 12 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: Abbondante e persistente.

PERLAGE: Fine, costante e persistente.

COLORE: Giallo paglierino scarico con riflessi brillanti.

PROFUMO: Fresco e fruttato, le note floreali si abbinano piacevolmente con sentori di crosta di pane.

SAPORE: Fragrante e vivace. Un buon equilibrio tra acidità e residuo zuccherino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

CAPACITÀ DISPONIBILI: cl 75