



**TOSTI**<sup>®</sup>  
effetto bollicine

## BRUT GRAN CUVÉE

VINO SPUMANTE BRUT

**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, cl 150 magnum