

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