

# TOSTI®

## 1820

### Canelli

*Nozze  
di bollicine*



## BRUT

VINO SPUMANTE BRUT

## GRAN CUVÉE

**VITIGNO:** blend di vitigni a bacca bianca fra cui Pinot e Chardonnay provenienti dalle colline più vocate

**TERRITORIO:** Italia.

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

**PRESA DI SPUMA:** lenta rifermentazione in tini di acciaio chiusi alla temperatura di 14-16°C. La sosta sui lieviti con frequenti batonnage durante il periodo di affinamento donano carattere, eleganza ed equilibrio allo spumante.

### 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