



SPUMANTE BRUT CUVÉE

Grado alcolico: 11,00% in Vol.

Grado zuccherino: 9 gr/l

Acidità totale: 5,30 gr/l

PH: 3,2

Vinificazione:

Charmat

Ottenuto da un blend di uve Glera, Pinot Bianco e Sauvignon.

La seconda rifermentazione viene effettuata in autoclave con metodo Martinotti.

Risulta un vino spumante leggero, facile da bere, con colore limpido e paglierino, dall'olfatto delicato e piacevole al palato.

Grazie all'aroma fruttato ed al basso residuo zuccherino rientra nella fascia dei vini Brut e si adatta ad antipasti e pietanze leggere.

Da servire alla temperatura di 8-10 gradi.