TENUTA CAPOEST®
LUCCHESE

SPUMANTE BRUT
CUVEE

Grado alcolico: 11,00% in Vol.
Residuo 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.

Soc. Agr. Lucchese Silvio & Figli S.S. TENUTA CAPOEST LUCCHESE Viale della Repubblica, 118 SAN POLO DI PIAVE (TV)