

Cuvée

Millesimato Dry

TIPOLOGIA

Spumante Millesimato Dry

UVE

70% Glera e 30% Chardonnay

ALLEVAMENTO

Splalliera semplice sia per Glera che per lo chardonnay

TERRENI

Area collinare della Marca Trevigiana. Suolo argilloso

VINIFICAZIONE

in bianco con pressatura soffice. Spumantizzazione in autoclave, metodo Charmat per 70 giorni

PERLAGE

Fine e persistente

COLORE

Giallo paglierino con sfumature dorate

PROFUMO

Sentori fruttati di mela verde, pesca croccante e frutta esotica. Una lieve nota vanigliata. Morbido e con una buona persistenza

SAPORE

Struttura equilibrata ed elegante, fresco e fruttato

GRADO ALCOLICO

11 %.

ACIDITÀ TOTALE

5,7 gr/lt.

ZUCCHERO RESIDUO

22 g/l

ABBINAMENTI

Abbinamenti: ottimo aperitivo con finger food oppure con dolci di frutta o a pasta lievitata

Si consiglia di servirlo a 4/6 C°

