

# GRAN CUVÉE

## EXTRA DRY MILLESIMATO



<b>Zona di produzione</b>	Veneto
<b>Denominazione</b>	Gran Cuvée Extra Dry Millesimato
<b>Vitigni</b>	Glera
<b>Vigneto</b>	Da vocati vigneti di Glera
<b>Vinificazione</b>	In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat. Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e perlage fine e persistente.
<b>Note degustative</b>	Profumo fresco e fruttato dal sapore delicato, morbido, piacevolmente acidulo e intensamente fruttato, spuma abbondante ed evanescente.
<b>Dati analitici</b>	Alcol 11% Vol. Acidità totale 5,0 - 6,5 g/l +/- 0,20 Residuo zuccherino 13,0 - 15,0 g/l +/- 1,0
<b>Gastronomia</b>	Ottimo come aperitivo, questo spumante può essere servito in ogni occasione. Temperatura di servizio: 4 - 6 °C
<b>Conservazione e invecchiamento</b>	Da bersi giovane