

GRAN CUVÉE

EXTRA DRY MILLESIMATO



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