Vino spumante bianco EXTRA DRY Grand Cuvée



TIPOLOGIA

Vino spumante bianco EXTRA DRY

VITIGNI PRINICPALI

Uve a bacca bianca adatte alla spumantizzazione.

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dal nord Italia.

TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini spumanti.

RACCOLTA

A seconda delle annate la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.
La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Al naso fragrante e armonico, con piacevole note fruttate di mela, sentori floreali di fiori bianchi.

GUSTO

Gusto secco, arrotondato da una lieve nota dolce e caratterizzato da un sapore fresco, morbido e fruttato con una piacevole nota finale di mandorla.

ABBINAMENTI

Adatto a buffet ed aperitivi, ben si adatta a carni bianche e pietanze con una tendenza dolce quali crostacei, verdure, zucca e formaggi freschi o a media stagionatura.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

[Cuvée Luciano (75 cl)], [11% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)