



GRAN CUVÉE BRUT VINO SPUMANTE

Zona di produzione: Italia

Arte: spumante delicato, ottenuto direttamente dalla rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 30 gg.

Spuma: abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente.

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: buoni sentori di frutta a polpa bianca con finale fragrante di crosta di pane.

Sapore: netto, morbido.

Grado alcolico: 11% Vol.

Residuo zuccherino: 1,5 %

Pressione afrometica: 5 atm a 20° C.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Consumo: servire a 10° come aperitivo o con piatti a base di pesce.

Bicchieri: flûte

Conservazione: in luogo fresco e asciutto, in frigorifero alcune ore prima di servirlo.