

CUVÉE 76

Vino Spumante di Qualità Millesimato Extra Dry



Perlage fine e persistente, alla vista è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso si manifesta con profumo fresco, con sentori di fiori bianchi.

Al gusto è fruttato, morbido, perfettamente equilibrato.

- VITIGNO** Uve bianche selezionate.
- ABBINAMENTI** Eccellente aperitivo adatto a tutte le occasioni di incontro e festa. Crostini di radicchio, formaggio mezzano e primi a base di carni bianche.
- T° SERVIZIO** 6° - 8° C.
Ideale servire in secchiello con ghiaccio.
- ZONA DI PRODUZIONE** Treviso, Veneto.
Vigneti di proprietà.
- TERRENO** Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.
- IMPIANTO** Densità 2500-3500 piante per ettaro.
Resa massima 180 q.li/ettaro.
- VENDEMMIA** Prima metà di settembre.
Selezione e vendemmia rigorosamente manuale.
- VINIFICAZIONE** Pressatura soffice delle uve con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, travaso e fermentazione a temperatura controllata di 16°C con lieviti selezionati, travaso, filtrazione e affinamento in vasche di acciaio.
- SPUMANTIZZAZIONE** Rifermentazione naturale in autoclave (Metodo Martinotti) con lieviti selezionati a temperatura di 12-13°C, refrigerazione, filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento con microfiltrazione sterile a freddo.

GRADO ALCOLICO	11,5 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	14 g/l
PRESSIONE	5,6 bar
FORMATO BOTTIGLIA	0,75 l
IMBALLO	6 BOTTIGLIE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML	300 kj 72 kcal
CARBOIDRATI	1,9 g
DI CUI ZUCCHERI	1,4 g

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOTTIGLIA	GL71 VETRO
CAPSULA	C/ALU90 ALLUMINIO
GABBIETTA	FE40 ACCIAIO

ORGANICO

TAPPO	FOR51 SUGHERO
-------	---------------



BALDI

Azienda Agricola Baldi
Via Marcorà, 76 Ogliaiano 31015 Conegliano (TV)
info@proseccobaldi.it - www.proseccobaldi.it