

Cuvée 76

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ MILLESIMATO
EXTRA DRY

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.
PRESA DI SPUMA:	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

BOTTIGLIA GL71 VETRO
CAPSULA C/ALU90 ALLUMINIO
GABBIETTA FE40 ACCIAIO
TAPPO FOR51 SUGHERO

VALORI NUTRIZIONALI
MEDI PER 100 ML
CARBOIDRATI 1,9 g
DI CUI ZUCCHERI 1,4 g



SPUMANTE

PERLAGE

fine e persistente, alla vista è di colore giallopaglierino con riflessi verdognoli.

AL NASO

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

AL GUSTO

fruttato, morbido, perfettamente equilibrato.