

Gran Cuvée Bianco Spumante



una cuvée fine ed elegante con note fruttate e leggere sfumature speziate e di mandorla, un calice che è notevolmente impreziosito dal perlage fine e persistente

Denominazione

Gran Cuvée Bianco Spumante

Vitigno

una cuvée costituita da Pinot Grigio e Verduzzo sapientemente vinificati per esprimere al massimo la loro attitudine alla spumantizzazione.

Provenienza

Italia

Vinificazione

le uve vengono vendemmiate appena raggiunto un perfetto rapporto tra patrimonio acido e concentrazione zuccherina, vengono diraspate e pigiate e sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto viene immediatamente separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito e viene avviata la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-10°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso per ottenere il vino bianco base spumante.

Presa di spuma

il vino bianco base spumante viene filtrato sterilmente, viene aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una vasca (autoclave) per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata che di solito è compresa tra le 5,00 e le 6,00 atm . A questo punto il Gran Cuvée 47 Anno Domini Brut Vino Spumante è pronto per essere filtrato isobaricamente e potrà essere così imbottigliato.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio.

Colore

giallo paglierino carico, brillante, con una perlage fine e persistente.

Profumo

fine, elegante, ottima la presenza di note fruttate che ricordano la mela e l'albicocca, leggere sfumature speziate e di mandorla.

Sapore

ottima l'entrata in bocca, pieno, sapido, lungo, ben percepita l'acidità e la persistenza, uno spumante equilibrato.

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo, ben si accompagna ai primi piatti a base di pasta e con lo speck.

Confezione

bottiglie botte da 75 cl. scatole da 6.

