



CUVÉE d'OR BRUT

Cuvée piacevole al palato, prodotto delle nostre magnifiche terre. Si caratterizza per la ricchezza dei suoi profumi, combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata grazie alle bollicine. Il colore giallo paglierino, è ravvivato dal perlage minuto e duraturo che lo rende armonico e vellutato così da sottolineare con maestria, minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, ai quali si accompagna servito a 7/9°C.

COLORE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, reso brillante dal perlage minuto e persistente

AROMA

Vivace, delicato e ricco di profumi di mela e pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale

STRUTTURA

Piena e convincente

SAPORE

Buon corpo, morbido e, al tempo stesso, asciutto grazie ad un'acidità ben presente

VITIGNI

Glera - Perera - Bianchetta trevigiana

VENDEMMIA

Manuale a maturazione

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60 gg.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto



PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat 30 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4°) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

ACIDITÀ TOTALE

6,00 gr/lt +/-0,50

ALCOL SVOLTO

11,00 % vol +/-0,80

RESIDUO ZUCCHERINO

11,50 g/lt +/-0,10

PRESSIONE AFROM.

5,50 bar +/-0,50

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 L

NOZIONE

Esprime le sue massime note di freschezza e aromaticità entro l'anno successivo alla vendemmia