



## CUVÉE d'OR EXTRA DRY

Versione molto gradevole, ottenuta da sapienti selezioni d'uve. Prodotto delle nostre splendide terre che esprime pienamente le sue peculiarità. Si caratterizza per la ricchezza dei suoi profumi, combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore giallo paglierino, è ravvivato dal perlage minuto e persistente 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

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto

### VENDEMMIA

Manuale a maturazione

### VINIFICAZIONE

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



### PRESA DI SPUMA

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

### ACIDITÀ TOTALE

6,00 gr/l ± 0,50

### ALCOL SVOLTO

11,00 % vol ± 0,80

### RESIDUO ZUCCHERINO

14,50 g/l ± 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