



CONTEMPORARY
CLASSIC

CUVÉE CLASSICHE

Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
Millesimato Extra Brut

Vitigno:

85% Glera, 15% blend di altre uve

Vendemmia:

Seconda metà di settembre

Vinificazione:

La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 16-18°C. In seguito il vino affina naturalmente sulle sue fecce per acquisire la giusta struttura. Viene poi spostato in autoclave dove avviene la presa di spuma (seconda fermentazione). Il vino spumante a questo punto riposa un mese in autoclave e successivamente viene imbottigliato.

Degustazione:

Di colore giallo paglierino con sfumature verdognole. All'olfatto sprigiona chiaramente note di fiori bianchi e sentori tipici della macchia mediterranea. In bocca è vibrante, teso, energetico, dalla personalità sempre elegante. In bocca non tradisce: raffinato, ricco di stile, in equilibrio tra le note di frutta e l'acidità.

Abbinamenti:

Finger food, piatti di pesce crudo e al vapore.

Residuo:

Extra Brut

Alcool:

11,5°

Temperatura di Servizio:

6-8°C