



CUVÉE D'ARCÉ *Millesimato*

DENOMINAZIONE:

Spumante metodo classico.

ZONA DI PRODUZIONE:

Verona

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio e tonneau di rovere francese. Spumantizzazione in bottiglia con metodo champenois per circa 90 mesi.

AFFINAMENTO:

in bottiglia sui lieviti nobili

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Perlage: fine, persistente, elegante.

Colore: oro, affascinante ed elegante come solo lui sa essere.

Profumo: potente con fragranti sentori di crosta di pane, amaretto, miele con cenni di mela cotogna. Presenti le spezie dolci donate dalla fermentazione e sfumature di nocciola e vaniglia donate dal legno. Un Cuvèè in continua evoluzione.

Gusto: equilibrato tra piccole tostature, cioccolato bianco e note di pesca bianca. In bocca un'acidità fine, fresca e agrumata, chiude con una piacevole scia sapida.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

ABBINAMENTI:

Ideale con piatti a base di pesce, ma anche con primi e pietanze a base di carni bianche. Ottimo l'abbinamento con i formaggi e come accompagnamento al dessert.

