



CUVÉE D'ARCÉ *Brut*

DENOMINAZIONE:

Spumante metodo classico.

ZONA DI PRODUZIONE:

Verona.

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Spumantizzazione in bottiglia con metodo champenoise per circa 30 mesi.

AFFINAMENTO:

In bottiglia sui lieviti nobili.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Perlage: fine, ben presente, omogeneo.

Colore: giallo paglierino con leggere sfumature dorate che riflettono la nobiltà delle uve veronesi utilizzate.

Profumo: delicato, fragrante con lievi spunti di panificazione.

Note floreali di camomilla, ginestra, acacia e biancospino.

Piacevoli note agrumate di arancia e pompelmo giallo.

Gusto: elegante acidità che avvolge la bocca ed una decisa

persistenza di frutta acida nel retro olfatto. Un vino croccante che da sinuosità al nostro Cuveè.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°.

ABBINAMENTI:

Si abbina a piatti importanti, ottimo con frutti di mare, crostacei o carne bianca.

MELOLO CLASSICO
BRUT

1925
MONTECI

CUVÉE D'ARCÉ
Brut

BRUT
METODO CLASSICO