



CUVÉE D'ARCÉ *Zero*

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 90 mesi. Dosaggio zero.

AFFINAMENTO:

In bottiglia sui lieviti nobili.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

*Perlage: bollicina integrale, molto fine, persistente
Colore: giallo paglierino con sfumature dorate che riflettono la nobiltà delle uve veronesi utilizzate.
Profumo: spiccata nota di panificazione dovuta alla lunga permanenza sui lieviti. Delicato, fragrante, piacevoli note floreali.
Gusto: fresco, con un'elegante acidità che avvolge la bocca, molto persistente anche nel retrogusto.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10 °C.

ABBINAMENTI:

Ottimo con pietanze a base di pesce e crostacei, così come piatti a base di carni bianche. Ideale anche con primi piatti importanti e come accostamento al dessert.

