



CUVÉE D'ARCÉ *Millesimato*

Spumante Metodo Classico

UVAGGIO

Cortese, Trebbiano e Garganega bianca.

ZONA DI PRODUZIONE

Verona.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Spumante metodo classico. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio e tonneau di rovere francese. Spumantizzazione in bottiglia con metodo champenoise 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 Cuveè 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 °C.

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.

