



ITA

CUVÉE D'ARCÉ

Zero

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 a temperatura controllata. Spumantizzazione in bottiglia con metodo champenoise per circa 90 mesi. Dosaggio zero.

AFFINAMENTO

In bottiglia sui lieviti nobili.

CARATTERISTICHE ORANOGLIETTICHE

Perlage: bollicina integrale, molto fine, persistente

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

Profumo: spicata 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.



www.monteci.it