



CUVÉE D'ARCÉ

Brut

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 24 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.

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 °C.

ABBINAMENTI

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

