Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Cuvée

Dry

Uno spumante solare, ricco e fragrante, in cui il tenore zuccherino esalta le note fruttate del Prosecco D.O.C.G.

CLASSIFICAZIONE
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

VARIETÁ
Glera

VINIFICAZIONE
Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate delicatamente. La fermentazione viene condotta con lieviti selezionati a 15°C. La presa di spuma si effettua con Metodo Charmat a basse temperature.

ALCOL
11% vol.

COLORE
Giallo paglierino brillante.

PERLAGE
Fine e persistente.

PROFUMO
Al naso emergono profumi di succose mele e pere mature insieme ad un leggero aroma ammandorlato perfettamente armonizzato con la finezza dei fiori d'acacia.

SAPORE
L'importante bollicina, fine e persistente, avvolge il palato in un abbraccio morbido e vellutato, di grande armonia.

ABBINAMENTI
Ideale per festeggiare, si abbina perfettamente dall'aperitivo accompagnando tutto il pasto fino al dolce. Si parte con cialde di Parmigiano, ricotta e pomodorini, risotto ai limoni di Sicilia e calamaretti, filetti di cernia con fichi caramellati per finire con l'irrinunciabile tiramisù.

SERVIZIO
Servire fresco a 6-8°C.

CONSERVAZIONE
In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

FORMATI
75 cl.

CONFEZIONE
Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,50 kg a cassa. Dimensioni 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

Un mousseux ensoleillé, riche et parfumé, où la teneur en sucre rehausse les notes fruitées du Prosecco D.O.C.G.

APPELLATION
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

VARIÉTÉ
Glera

VINIFICATION
Les raisins Glera, cueillis à la main, sont délicatement foulés. La fermentation est réalisée avec des levures sélectionnées à 15 °C. La prise de mousse a lieu selon la méthode Charmat à basse température.

ALCOOL
11% vol.

ROBE
Jaune paille brillant.

PERLAGE
Fin et persistant.

BOUQUET
Au nez, des parfums de pommes et de poires mûres et juteuses ressortent ainsi qu'un léger arôme d'amande parfaitement harmonisé avec la finesse des fleurs d'acacia.

SAVEUR
Ses importantes bulles, fines et persistantes, enveloppent le palais dans une étreinte douce et veloutée, d'une grande harmonie.

COMIBINAISONS
Idéal pour festoyer, il accompagne parfaitement tout le repas, de l'apéritif jusqu'au dessert. On commence avec les chips de parmesan, la ricotta et les tomates cerises, un risotto aux citrons de Sicile et des petits calamars, des filets de mérou aux figues caramélisées, pour finir avec l'incontournable tiramisu.

SERVICE
Servir frais à 6-8 °C.

CONSERVATION
Dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C. Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.

FORMATS
75 cl.

EMBALLAGE
Caisses de 6 bouteilles de 75 cl; poids de 9,50 kg par caisse. Dimensions 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.