

CUVÉE PRESTIGE BIANCO

VINO SPUMANTE METODO ITALIANO EXTRA DRY

È uno spumante morbido e aromatico dal bouquet delicato e caratteristico. Di colore giallo paglierino cristallino, rivela subito nel bicchiere un perlage fine e persistente. Intensamente fruttato al naso con evidenti note che ricordano la mela golden e la pesca, con piacevoli sfumature delicate di fiori d'acacia. Al gusto irrompe fresco, morbido, su fondo sapido con un finale piacevolmente fruttato ed aromatico. Adatto a tutte le occasioni di incontro e di festa. Eccellente come aperitivo e indicato in abbinamento ai tipici "cicchetti" veneti e stuzzichini a base di salumi e formaggi. Ottimo anche col pesce e con le frittiture di verdura.

Uve da cui è prodotto	Prosecco (Glera) con Pinot e Chardonnay provenienti dalla zona di Conegliano Valdobbiadene.
Collocazione geografica	Sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso.
Periodo di vendemmia	Nel mese di settembre, nella prima metà per il Pinot e Chardonnay, nella seconda metà per il Prosecco.
Vinificazione	In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 20°C.
Presenza di spuma	Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12-14°C.
Pressione in bottiglia	Circa 5 atm.
Temperatura di servizio	5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Residuo zuccherino	Circa 15 g/l.

Sparkling wine soft and aromatic, with a delicate and distinctive bouquet. The color is crystalline pale yellow. In the glass a fine and persistent perlage. Intense fruity to the nose, with notes of golden apple and peach and pleasant hints of acacia blossoms. Fresh and soft, on a savoury aftertaste, with an aromatic and fruity finish. Fit for all occasions of celebration and fun. Excellent as an aperitif and paired with typical Venetian "Cicchetti", cold cuts and cheese appetisers. It matches well with fish and fried vegetables.

Grape Varieties	Prosecco (Glera) with Pinot and Chardonnay from Conegliano Valdobbiadene area.
Geographical Location	Vineyards situated on the hills of the Dolomitic ridges, in the northern part of Treviso province.
Harvest Period	First half of September for Pinot and Chardonnay. Second half of September for Prosecco.
Vinification	White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 20°C (68°F).
Taking on of the Sparkle	Through slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F).
Pressure behind the cork	About 5 atm.
Serving Temperature	5-7°C (approx. 41-45°F) uncorking the bottle just before serving.
Residual Sugar	About 15 gr./lt.

