

CUVEE PRESTIGE BIANCO

VINO SPUMANTE METODO ITALIANO EXTRA DRY

É 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. |
| Presa 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 |
| Residual Sugar | About 15 gr./lt. |

