



CUVÉE "C"

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE EXTRA DRY DOCG

La Cuvée "C" nasce dalla felice intuizione di unire alla vivace briosità del prosecco giovane un tocco di vino ottenuto da uve passite. Si è così creato uno spumante che si distingue per la spiccata personalità degli intensi profumi di frutta e fiori e dei sapori lunghi e freschi. La raccolta delle uve viene fatta a mano selezionando le vigne migliori per esposizione ed età.

La vinificazione avviene separatamente ed a temperatura controllata per circa 40 giorni.

Per la spumantizzazione si utilizza il metodo Charmat per mantenere ed esaltare i profumi freschi dell'uva unendoli a sapori eleganti e ad una spuma ricca e cremosa.

ZONA DI ORIGINE

Le colline di Conegliano Veneto.

VITIGNI

Glera.

VINIFICAZIONE

Mosto ottenuto con pressatura soffice, mediante pressa orizzontale e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati.

MATURAZIONE

In contenitore di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In bottiglia.

LONGEVITÀ

18 / 24 mesi in funzione di: temperatura e luminosità del luogo di conservazione.

SPUMANTIZZAZIONE

In autoclave alla temperatura di 13 °C per circa 40 giorni.

AFFINAMENTO

In bottiglia per ca. 30 giorni.

COLORE

Giallo paglierino, brillante.

PROFUMO

Intensi e freschi profumi di fiori bianchi come glicine e acacia e di frutta come pesca e kiwi.

SAPORE

Di fresca acidità, armonico fruttato con una spuma piacevolmente cremosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 9° C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È un ottimo aperitivo con i classici "cicchetti" veneziani ma può condurre un pranzo intero. Consigliamo di abbinarlo al pesce, in particolare i crostacei, primi con frutti di mare, pesci al forno come branzini oppure orate.

ANALISI STANDARD

Alcol 11.50 % Vol.

Acidità Totale 5,80 g/l

Zuccheri 16 g/l