

900
Choose yours

SPUMANTE GRAN CUVÉE
BLANC DE BLANCS
PRESTIGE SELECTION
EXTRA DRY

CARATTERISTICHE
GENERALI

DENOMINAZIONE: Vino Spumante
ZONA DI PRODUZIONE: Area Prosecco DOC
VITIGNO: Glera 60% - Chardonnay 40%
SUOLO: Argilloso e calcareo
CLIMA: Mediterraneo - fresco
MATURAZIONE: Da metà Settembre
VINIFICAZIONE: In bianco, con pressatura soffice. Resa 70%
SPUMANTIZZAZIONE: In autoclave, Metodo Charmat

INFO
CHIMICHE

Alcohol: 11 vol.
Residuo: 14 gr/l
Acidità: 5,80 gr/l
Pressione: 5 Bar.

PROFILO
SENSORIALE

Vino di colore giallo paglierino dal sapore aromatico ma delicatamente fruttato e di bilanciata acidità. Nei profumi esprime generalmente fragranza con sottofondi di frutta esotica e floreale, talvolta minerale.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI

I sentori che sprigiona lo rendono perfetto come aperitivo. Ottimo abbinamento con molti piatti di pesce, crostacei, molluschi e carni bianche.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

5-7 °C

www.900wine.com

