

# 900

# GRAN

# CUVÉE

P R E M I U M

## CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: Vino Spumante  
VITIGNI: Blend di Uve bianche  
EPOCA DELLA VENDEMMIA: Prima decade di settembre  
VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco, con pressatura soffice.  
FERMENTAZIONE ALCOLICA: In acciaio inox.  
SPUMANTIZZAZIONE: 2<sup>a</sup> Fermentazione in autoclave, presa di spuma con metodo Martinotti-Charmat 30gg.

## INFO CHIMICHE

Gradazione alcolica: 11% vol.  
Acidità totale: 5,7 mg/l.  
Zuccheri: 14-15 gr./l. - Extra Dry  
Ph: 3,25  
Sovrapressione: 5,5 bar

## PARTICOLARITÀ E ABBINAMENTI

Vino di colore giallo paglierino scarico.  
Vino dal sapore aromatico ma delicatamente fruttato e di bilanciata acidità. Nei profumi esprime generalmente fragranza con sottotondi di frutta esotica e floreale, talvolta minerale.  
I sentori che sprigiona lo rendono perfetto come aperitivo. Ottimo abbinamento con molti piatti di pesce, crostacei, molluschi e carni bianche.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



[www.900wine.com](http://www.900wine.com)

