



Cuvée

Denominazione: vino bianco con metodo Martinotti che avviene in 6 mesi in autoclave. Nasce dalla miscela pregiata prodotta dalla fermentazione di uve diverse del territorio vinificati in bianco

Periodo di vendemmia: prima decade di Settembre. La vendemmia avviene circa 10 gg prima rispetto agli altri vitigni per poter dare l'acidità richiesta per questo tipo di prodotto

Tenore alcolico: 11% VOL

Note sensoriali:

- analisi visiva: colore giallo paglierino
- analisi olfattiva: al naso esprime un bouquet fine, persistente ed equilibrato
- analisi gustativa: al palato è fresco, equilibrato e di buona persistenza

Temperatura di servizio: 7-9°C

Formato: 0,75 lt

