

6.0.1 – Cuvée Prestige Extra Brut

11,5% vol.



Cuvée Prestige è uno spumante Metodo Charmat lungo con una presa di spuma di minimo 6 mesi; Composto al 50% da uve Glera, 35% Incrocio Manzoni 6.0.13 e 15% suddiviso in parti uguali tra Muller Thurgau, Traminer e Sauvignon blanc. Vino di grande rappresentatività autoctona e dallo spiccato carattere aromatico. 6.0.1 esprime al calice un giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo intenso e aromatico ma fresco e fruttato, che ricorda frutta a polpa bianca ma anche la salvia e la pietra focaia. Al gusto risulta sapido, minerale, intenso e persistente ma anche asciutto e armonico. E la sensazione finale riflette la tipologia «extra brut» ed è particolarmente piacevole grazie a una bollicina sottile che solletica il palato. Questa cuvée prestige vuole essere al tempo stesso uno spumante fresco e piacevole, caratteristiche tipiche del Prosecco DOC, ma con caratteristiche di intensità e complessità gusto-olfattiva che ricordano il metodo classico. Ideale vino da aperitivo o perfetto in abbinamento con piatti di pesce e risotti.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Buffer Zone delle colline dell' UNESCO
Vitigno:	Glera 50%, Incrocio Manzoni bianco 6.0.13 35%, Muller Th., Sauvignon e traminer 15% totale
Vendemmia:	Inizio Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti per lisi .
Presa di spuma:	Metodo charmat lungo, minimo 6 mesi sui lieviti
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	80 q.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	5,2 g/l
Acidità Totale:	6,5 g/l
Estratto secco:	16 g/l
Pressione:	6,2 bar

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie