

Corte Vittorio

BRUT



TIPOLOGIA Spumante Bianco Brut

ASPETTO AGRONOMICICO

Uve: Glera, Chardonnay, Pinot Bianco.
Zona di coltivazione: Veneto.
Tipologia del terreno: Medio impasto argilloso calcareo, in base all'appezzamento.
Sistema di allevamento: Guyot.
Vendemmia: a maturazione fisiologica.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: pigiatura soffice e fermentazione a temperature controllate, preservando così il bagaglio automatico presente nell'uva.

Presa di spuma: la presa di spuma viene svolta con utilizzo di lieviti appositamente selezionati. La rifermentazione si svolge in circa 25 giorni, a questa segue un periodo medio-lungo durante il quale vengono tenute in sospensione le fecce fermentative.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto fine e persistente;

Profilo olfattivo: intenso con sentore di erba falciata e frutta, elegante e persistente;

Gusto: morbido, non invadente, esalta la struttura mantenendo un'ottima freschezza e bevibilità;

Gastronomia: ottimo come aperitivo nelle grandi occasioni, si abbina a carni bianche e pesce a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6° - 8°
Gradazione: 11,5 % vol.
Residuo Zuccherino: 8 gr. /lt.
Acidità Tot.: 5,9 gr. /lt.

