

Corte  
Vittorio

# CUVÉE DES BLANCS

EXTRA DRY

**TIPOLOGIA:** Spumante Bianco.

## ASPETTO AGRONOMICICO

**Uve:** Glera, Pinot Bianco, Chardonnay, Traminer.  
**Zona di coltivazione:** Trentino – Veneto.  
**Tipologia del terreno:** I nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto con predominanza a volte argillosa a volte calcarea in base all'appezzamento.  
**Sistema di allevamento:** Guyot, Cappuccina e Pergola trentina.  
**Vendemmia:** la giusta maturazione è al momento fisiologico della vite e va tra il mese di agosto e settembre.

## ASPETTO ENOLOGICO

**Vinificazione:** pigiatura soffice e fermentazione a temperature controllate, preservando così il bagaglio aromatico 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 (2 - 5 mesi) durante il quale vengono tenute in sospensione le fecce fermentative; questa operazione denominata Charmat lungo conferisce allo spumante la sua caratteristica fragranza, oltre alla finezza e alla persistenza delle sue bollicine.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto fine e persistente;  
**Profilo olfattivo:** intenso con sentore floreale, gelsomino e fiori di sambuco, note citrine e minerali;  
**Gusto:** morbido, non invadente, esalta la struttura mantenendo un'ottima freschezza e bevibilità, ottima persistenza gusto-olfattiva.  
**Gastronomia:** ottimo come aperitivo, si abbina a carni bianche e pesce anche a tutto pasto.

**Temperatura di servizio:** 6° - 8 °C  
**Gradazione:** 11,5 % vol.  
**Residuo Zuccherino:** 12 gr. /lt.  
**Acidità Tot.:** 5,3 gr. /lt.

