

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.

