



GRAN CUVÉE BIANCA Brut Cuvée Millesimata

**Vitigni****Chardonnay**

Le percentuali degli uvaggi vengono definite in funzione delle singole annate.

Provenienza uve

Trentino-Alto Adige e Veneto

Altitudine vigneti

500 metri s.l.m.

Affinamento

In barriques di rovere provenienti dal massiccio centrale francese. I tempi di permanenza in barriques sono variabili in base alle vendemmie.

Maturazione

I tempi di contatto con i lieviti vengono studiati e stabiliti in base alle cuvées di ogni annata.

Gradazione alcolica

12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame olfattivo

Fruttato, ricco, un trionfo di frutta esotica con succose note di ananas, passion fruit e mango. Ampio e avvolgente dai piacevoli richiami di panificazione e di salsedine.

Esame gustativo

Pieno, avvolgente giunge la cuvée a base chardonnay più famosa della Maison. Perfetto equilibrio di sensazioni fruttate e di pane tostato. Finale di grande piacevolezza. Il perlage sottile e persistente esalta la multiforme espressività di questa cuvée.

Abbinamenti

La sua compattezza ed eleganza lo rendono l'aperitivo perfetto. Compagno ideale con crudità, crostacei, sushi, sashi-mi, carni bianche e menu vegetariani.

Servizio

Servire a 6°C di temperatura in tulipano di cristallo di media ampiezza.