



VINO SPUMANTE CUVÉE · BRUT

190 · 750 ml . 191 · 3000 ml

Tenuta Val de Brun. Vigneti orientati a nord-sud e ovest-est con circa 4000/4500 ceppi per ettaro con una età media di circa 8/12 anni.

VIGNETO

Vitigno: Varietà aromatiche tipiche del trevigiano
Zona di produzione: Tenuta Val de Brun
Forma di allevamento: Sylvoz
Resa: 120/130 ql/ha

CANTINA

Vendemmia: manuale in cassetta
Vinificazione: in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a 18 °C
Presa di spuma: in autoclave per 25-30 giorni a 18 °C, segue una sosta sui lieviti per 5-10 giorni
Affinamento: in bottiglia per almeno 20-25 giorni

LABORATORIO

Alcole effettivo: % vol. 10.50 – 11.50
Zuccheri: g/l 10.00 - 11.00
Acidità totale: g/l 5.50 – 6.50

DEGUSTAZIONE

Perlage: molto fine e persistente.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Aroma: etereo, delicato, molto personale per sinergia fra aromi varietali e profumi del lievito, con decisa nota aromatica.
Sapore: pieno, armonioso, asciutto.

ABBINAMENTI



Servizio a 5 - 6 °C, in secchiello con ghiaccio e stappato al momento.