

# Cuvée del Fondatore – Millesimato Brut

## SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo morbido, fruttato, in particolare si nota la mela acerba; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia. Sapore meravigliosamente fresco e vitale con un perlage cremoso e note fruttate che deliziano il palato. Abbinamenti: ottimo come aperitivo e da tutte le occasioni.

**Zona di produzione:** Colli Trevigiani, Conegliano-Valdobbiadene

**Vitigno:** Glera

### **Caratteristiche chimiche:**

Alcol effettivo, % vol 11,00 <11,80 | Zuccheri, g/l 9,50 +/- 1,0 | Acidità totale, g/l 5,70 +/- 0,50

**Caratteristiche fisiche:** pressione afrometrica Bar a 20°C...5,5 +/- 1,0

**Temperatura di servizio:** 4-6°C

Bottiglie di vetro di capacità da 0,750 l confezionate in cartoni da 6.