

Costaverde Spumante

Cuvée Brut



Eccezionale spumante ottenuto dai nostri migliori vitigni a bacca bianca, grazie all'abilità acquisita con l'esperienza e la professionalità del nostro staff. Il risultato è un Brut metodo Charmat dal sapore unico, armonico e piacevole in ogni occasione.

IL VIGNETO

I vigneti hanno terreni argillosi e marnosi.

GLI IMPIANTI

Sistema di allevamento sylvoz 3.500 piante per ettaro; viti con 8-18 anni di età.

LA VINIFICAZIONE

Vinificazione strettamente in bianco delle uve sane e mature, refrigerazione e pulizia del mosto, fermentazione termocondizionata, conservazione a bassa temperatura del vino ancora amabile.

Queste cure permettono di mantenere in questo spumante quel tipico aroma fruttato e intenso e un sapore fresco, vivace e armonico.

COSTAVERDE&CUCINA

Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente alla pasticceria leggera di frutta e creme fresche. Ideale anche per menù a base di pesce. Temperatura di servizio: 6-8 ° C.

LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	11,00
Zuccheri residui	11 grammi/litro
Acidità totale	5,50