VILLA MIAZZI

CUVÉE BRUT

Vino spumante brut



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

Nasce da un giusto equilibrio di diverse varietà di pregiate uve bianche prodotte nelle terre più vocate.

✓ **TECNOLOGIA**

Vinificazione strettamente in bianco, con separazione immediata delle parti solide, pulizia del mosto a bassa temperatura, fermentazione controllata con lieviti selezionati.
Presa di spuma in grande recipiente (autoclave) a bassa temperatura, lenta, per esaltare i profumi del vino e del lievito.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: fine, persistente in dense fontanelle.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.
Odore: etereo, fine, persistente, leggermente di lievito.
Sapore: asciutto, delicato, acidulo in generosa armonia.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol.	10.50 – 11.50
Zuccheri, g/l	10.00 – 11.00
Acidità totale, g/l	5.00 – 6.00

✓ **CARATTERISTICHE COMMERCIALI**

EAN bottle code	8 003905 043525
Confezione, nr	6 bottiglie
Misure cartone, cm	28 x 31 x 21,5
Peso cartone, kg	9,50
Composizione pallet	72 cartoni (6 strati x 12 ct.)

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Fresco a 6° C e così mantenuto in secchiello con ghiaccio e stappato al momento.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

Spumante Brut – Villa Miazzii

Villa Miazzi - 74 (lt.0,75)

