

# CUVÉE

Spumante Extra Dry



**Uve :** Glera e Pinot Grigio

**Vigneto :** Allevamento a sylvoz caratterizzato da una scarsa carica gemmaria. I terreni sono prevalentemente argillosi tra i fiumi Piave e Livenza.

**Colore :** Giallo paglierino

**Sensazioni olfattive :** Profumi complessi. Prevalenza floreale con retrogusti di ananas e pera.

**Sapore :** Equilibrato, morbido, fine e persistente.

**Abbinamenti :** Ottimo come aperitivo anche in miscela con amari, oppure minestre di frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Da provare come base per cocktails.

**Vinificazione :** Pressatura soffice, decantazione statica fermentazione a temperatura controllata con inoculo di lieviti selezionati.

**Presatura di spuma :** Metodo Charmat

**Gradazione alcolica :** 11% Vol

**Zuccheri residui :** 16 g/L

**Temperatura di servizio :** 6-8 °C

**Formato :** Bottiglie da 750 ml

**Confezioni :** Scatole da 6 bottiglie



**Az. Agr. Villa Valonte di Battaglini Andrea Massimo**

Via Basalghelle, 10 - Vallonto di Fontanelle TV

Sede legale: Via C. Battisti 35, Vazzola TV

C.F. BTTNRM92E16M089A - P. IVA: 0472770261

Web: [www.villavalonte.it](http://www.villavalonte.it)

Email: [info@villavalonte.it](mailto:info@villavalonte.it)

Tel: +39 346 1068106