

CASA GHELLER

CUVÉE BRUT SPUMANTE



CLASSIFICAZIONE

Vino spumante V.S. Brut

ZONA DI PRODUZIONE

Aree ad alta vocazione viticola del Veneto con terreni marnosi di origine alluvionale ricchi di scheletro.

VITIGNO

La cuvée del vino base è composta da vari vitigni a bacca bianca atti alla produzione di vini spumanti

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Varie forme a raggi più o meno espanse.

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine agosto, primi di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica e il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata, dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante.

PRODUZIONE DELLO SPUMANTE

Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da Casa GHELLER, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C; in tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione, viene bloccata la fermentazione e dopo un periodo di sosta sui lieviti di almeno due mesi lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage minuto e persistente. Al bouquet è fruttato e floreale con delicati sentori di mela golden acerba, al sapore è secco, fresco con note di artemisia.

ABBINAMENTO

E' un vino adatto a crostacei crudi e molluschi, prosciutto e melone. Ottimo da aperitivo e da fuori pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

DATI MEDI

Alcool 11,5% vol
Zuccheri 14 g/l
Acidità 5.9 g/l