



*Cantine e Vigneti Bio*

# 830 Cuvée Prestige

## SPUMANTE BIOLOGICO BRUT

### METODO MARTINOTTI



**TIPOLOGIA:** Vino spumante rosato brut

**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**ESPOSIZIONE:** Sud, sud-est

**ALTITUDINE:** 250 m s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 80 q

**PERIODO DI RACCOLTA:** Settembre

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** Rifermentazione naturale in autoclavi di piccole dimensioni a basse temperature con lunga sosta sui lieviti

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**ZUCCHERO RESIDUO:** 12 g/l

**ACIDITA' TOTALE:** 7,20 g/l

**PERLAGE:** Continuo a grana finissima

**COLORE:** Rosato, luminoso e brillante

**PROFUMO:** Nuances fruttate di fragola, ciliegia e pesca bianca

**SAPORE:** Cremoso al palato, morbido, elegante ed equilibrato

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Eccellente come aperitivo; crudi e piatti di mare

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C



**TYPE:** Sparkling rosè wine brut

**GRAPE VARIETY:** Montepulciano 100%

**EXPOSURE:** South, southeast

**ALTITUDE:** 250 m s.l.m.

**TRAINING SYSTEM:** Spurred cordon

**YIELD PER HECTARE:** 80 q

**HARVEST PERIOD:** September

**VINIFICATION:** Natural refermentation in small pressurized tanks at low temperature, long contact with the yeasts

**ALCOHOL CONTENT:** 12% vol.

**RESIDUAL SUGAR:** 12 g/l

**TOTAL ACIDITY:** 7,20 g/l

**PERLAGE:** Continuous and fine grained

**COLOUR:** Rosy, bright and brilliant

**NOSE:** Fruity nuances of strawberry, cherry and white peach

**PALATE:** Creamy, soft, elegant and well balanced

**WINE PAIRING:** Excellent as an aperitif; crudité and seafood dishes

**SERVING TEMPERATURE:** 8-10 °C



**CANTINE AGRIVERDE SRL**

**VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA**

**TEL. +39 085-9032101 – [WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM](http://WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM)**



**agriverdevinibiologici**



**agriverdevinibiologici**