



SPUMANTE BRUT VSQ TENUTA CUCCO METODO CLASSICO

**Uno spumante autentico, con perlage minuto e persistente.
Un grande esempio della tradizione italiana del Brut.**

Varietà	100% Pinot Nero
Tecniche di allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6.000-9.000 piante Ha
Resa per ettaro	5.000-6.000 Kg
Epoca di vendemmia	Prima decade di agosto
Affinamento	Sui lieviti

Vinificazione e affinamento L'uva, raccolta a mano viene versata intera in pressa per una spremitura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene immerso in serbatoi di acciaio per la decantazione statica. Il mosto limpido effettua quindi la fermentazione a bassa temperatura (16-18 °C). Il vino al termine della fermentazione viene mantenuto a contatto con le fecce fino a primavera. A questo punto, il vino affronta una seconda fermentazione, seguita da un periodo di permanenza sui lieviti pari a 18 mesi. Dopodiché vengono eseguite le operazioni di remuage e di dégorgement (per eliminare il residuo di lievito della rifermentazione); viene aggiunta la liqueur d'expédition, il particolare sciroppo che ne caratterizza il dosaggio.

Caratteristiche organolettiche Nel calice ha un colore giallo paglierino brillante. Il perlage è minuto e persistente. Il bouquet fresco ricorda fiori bianchi ma anche piccola pasticceria, crosta di pane. In bocca si avverte un'acidità definita, accompagnata dalla morbidezza che deriva dall'affinamento sui lieviti.

Temperatura di servizio Servire a temperatura di 6-8 °C.

Abbinamenti gastronomici Ottimo come aperitivo, perfetto con carpacci di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi freschi. Accompagna un crostino a base di acciughe e burro di malga.

Conservazione Conservare la bottiglia coricata in luogo fresco.