IT EN



Bacio della Luna

Cuvée Brut

Vinificazione

Dopo la raccolta le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice necessaria per ottenere il “Mosto Fiore”. Successivamente si procede con la decantazione statica a freddo necessaria per eliminare tutte le parti solide in sospensione. In seguito si procede con l’inoculo di lieviti selezionati e si controlla la fermentazione ad una temperatura tra i 16°–18°C. La Cuveé viene selezionata prima della presa di spuma o seconda fermentazione la quale avviene a temperatura controllata in autoclave.

Caratteristiche

Vino dal colore giallo paglierino brillante, perlage finissimo e vivace. Profumo intenso, avvolgente ed equilibrato, con note che ricordano la mela verde, il glicine, la pesca e i fiori di acacia. Al palato ricco, intenso, morbido e fresco.

Abbinamenti

Ideale per ogni occasione, come aperitivo o in abbinamento a cibi leggeri.

Glera	**Veneto**	**8–10 °C**	**Alcol: 11%** **Zuccheri: 11 g/l**