



V23014075

### Cuvée Spumante Brut - cl 75

Il Vino dei Poeti Cuvée Spumante Brut è un vino spumante di grande personalità che racchiude le caratteristiche di eleganza, delicatezza e freschezza, tipiche del territorio compreso tra le province di Treviso e di Venezia.

**Area di Produzione:** Province di Treviso e di Venezia

**Vitigno:** Glera, Verduzzo e Chardonnay

**Piante per Ettaro:** 2500-3000

**Sistema di Allevamento:** Sylvoz

**Vendemmia:** Metà Settembre

**Resa per Ettaro:** 140 q/Ha

#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

> L'area di produzione si estende dalla zona pedecollinare della provincia di Treviso fino al mare Adriatico (provincia di Venezia), ovvero dai colli di Conegliano alla pianura Veneziana.

> È caratterizzata da un clima "temperato umido", grazie alla protezione offerta a nord dalle vicine Dolomiti e alla prossimità del mare e delle aree lagunari. I suoli sono costituiti da materiale alluvionale derivante dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e trasportato dai fiumi Piave e Livenza. Nella zona dell'alta pianura il terreno si presenta prevalentemente ghiaioso, mentre si arricchisce di sabbia, di limo e di argilla, a mano a mano che si scende verso sud.

##### Processo Produttivo

> I grappoli delle tre varietà che costituiscono questo uvaggio (Glera, Verduzzo, Chardonnay) vengono generalmente raccolti attorno alla metà di settembre. Subito dopo le uve vengono trasportate in cantina, in modo da evitare danni meccanici, ossidazioni precoci, contaminazioni microbiche e l'esposizione al sole, che possono causare alterazioni e comprometterne la qualità.

> Si procede quindi con la diraspatura, la pressatura soffice delle uve, in modo da separare le bucce dal mosto, e infine con la decantazione ovvero con la pulizia del mosto. La prima fermentazione si completa in vasche d'acciaio, successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati.

> Sulla base del metodo Martinotti la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale, sia della pressione che della temperatura, mantenuta a 14 °C per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve d'origine.

> Durante la trasformazione degli zuccheri in alcol, i lieviti rilasciano naturalmente l'anidride carbonica che si discioglie nel vino rendendolo «spumante». Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

**Olfatto:** Caratterizzato da delicati aromi fruttati (mela e pesca) e floreali (biancospino, acacia e glicine), presenta una particolare e piacevole nota di mandorla in chiusura.

**Gusto:** Delicato, fresco, dal sapore netto ed equilibrato, in bocca presenta una piacevole rotondità e morbidezza.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 11%

**Zuccheri, g/l:** 11-12

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo e per la preparazione di cocktail, è un vino che si abbina egregiamente con piatti a base di pesce (antipasti, primi e secondi) e con i risotti. Indicato anche l'abbinamento con le carni bianche, lo spiedo e la pizza.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 18 mesi.



**Bicchieri Consigliato:** Flute.