CASA PLAVE®
VINERY

www.cavalloecavallo.it

# MASTERCRU SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO

**Denominazione:**
*MASTERCRU SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO*

**Zona di produzione:**
*Ottenuto da vendemmia manuale nei propri vigneti, particelle 330, 332, 334, 335, 343, 345 e 431 nel comune di San Polo di Piave, nella seconda decade di Settembre.*

**Densità di impianto:** *1600/2500 viti ha.*

**Sistema di allevamento:** *Bellussi e Sylvoz*

**Vinificazione:**
*Dopo la raccolta, fatta ancora a mano, ed una attenta vinificazione, il vino passa in autoclave per una seconda fermentazione: è qui che acquisterà la spuma che lo renderà grande.*

**Fermentazione:** *In serbatoi di acciaio Inox*

**Presa di spuma:** *6 settimane*

**Acidità totale:** *6,4 per mille*

**Zuccheri:** *17 gr/l*

**Grado alcolico:** *11% Vol.*

**Note sensoriali:**
*Moderatamente alcolico, elegante, fruttato, fresco, la spuma è fine, piacevole e leggera. Inconfondibile è il profumo di pera, di frutta a polpa bianca e di fiori bianchi appena sbocciati cui fa seguito una gradevolissima sensazione di freschezza del gusto e una tenue persistenza aromatica.*

**Abbinamenti:**
*Per le sue caratteristiche è ideale come aperitivo, accompagna bene piatti a base di pesce, formaggi freschi e fritture. Adatto anche con pasticceria delicata a base di frutta.*

**Temperatura di servizio:**
*Va servito ad una temperatura di 6-8° C.*

CASA PLAVE | Azienda Agricola di Loris Cecchetto | Via Risera, 33 | 31020 San Polo di Piave (TV) IT | Tel. +39 0422 85 64 47 |
| info@casaplave.it | www.casaplave.it |