

# **Violino Gran Cuvée Spumante Extra Dry**

**CLASSIFICAZIONE:**  
VINO SPUMANTE

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**  
Friuli Venezia Giulia

**PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:**  
CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

**PRODOTTO IN ITALIA**

**VITIGNO:**  
Glera

**GRAPPOLO:**  
Grande, alato

**GERMOGLIAMENTO:**  
Aprile

**FIORITURA:**  
Maggio ultima settimana

**MATURAZIONE:**  
Fine agosto

**VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:**  
Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Prima fermentazione in vasca, seconda fermentazione in autoclave con permanenza sulle fecce per 2 mesi.

**TIPOLOGIA:**  
Spumante / morbido

**CARATTERE:**  
Fruttato elegante

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**  
Ottimo aperitivo, si abbina a tutte le pietanze leggere e a dolci di frutta.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
8 - 10° C

**CONTENUTO:**  
Bottiglia 0,75 lt.

**DURATA:**  
1 - 2 anni

**DATI ANALITICI:**  
Alcool: 11,00 %vol  
Contiene solfiti

