

## BIANCO SPUMANTE CUVÉE

<b>Nome del vino/Wine name:</b>	Spumante bianco cuvée
<b>Collocazione del vigneto: Location of the vineyard:</b>	Regione Veneto, Provincia di Treviso. Veneto Region, Treviso Province.
<b>Giacitura e tipo di terreno: Position and type of soil:</b>	Medio impasto. Medium texture.
<b>Varietà di uva: Grape variety:</b>	Esubero Glera. Glera surplus.
<b>Cure nella preparazione:</b>	Vinificazione tradizionale in bianco, fermentazione condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata.
<b>Treatment during wine-making:</b>	Traditional white vinification with soft pressing and fermentation performed with yeasts at controlled temperature.
<b>Tenore alcool/ Alcohol content:</b>	11% vol.
<b>Tipo di bottiglia: Bottle type:</b>	Collio 0.75 lt. Green Collio 0.75 lt.
<b>Imballo: Packing:</b>	Cartoni da 6 bottiglie. Cases of 6 bottles.

## ESAME DEGUSTATIVO/TASTING ANALYSIS

<b>Colore: Colour:</b>	Giallo paglierino vivo. Bright straw yellow in colour.
<b>Profumo:</b>	All'olfatto presenta note di frutta a polpa bianca e lievi sentori vanigliati.
<b>Bouquet:</b>	On the nose it has notes of white fruits and slight hints of vanilla.
<b>Sapore: Taste:</b>	Gusto fragrante, morbido ed armonico. Fragrant, soft and harmonious taste.
<b>Temperatura di servizio: Serving temperature:</b>	Servire a 6-8°C Serve at 6-8°C
<b>Abbinamenti:</b>	Ideale in abbinamento con piatti a base di pesce e con formaggi giovani.
<b>Matchings:</b>	Ideal combination with dishes based on fish and fresh cheeses.



AZIENDA  
AGRICOLA  
MIOTTO  
LODOVICO