

# CUVÉE BLANCHE

## SPUMANTE EXTRA-DRY

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato, Piemonte.

**Vigneto:**

sistema di allevamento Guyot basso con 9-10 gemme sul capo a frutto.

**Vitigno:**

Barbera 100% lavorata in purezza.

**Vinificazione:**

di uve Barbera in purezza. Spumantizzazione metodo Martinotti-Charmat lungo. Vinificazione innovativa ed esclusiva sul vitigno Barbera.

**Affinamento:**

maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 6 mesi.

**Colore:**

giallo paglierino tenue, evoluzione in dorato dopo il primo anno di bottiglia.

**Profumo:**

bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami netti alla frutta bianca e alla mela verde.

**Aspetto visivo:**

spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona. Perlage fine e continuo.

**Sapore:**

gran morbidezza e armonicità, di corpo ed equilibrio, con note di frutta bianca.

**Bottiglia:**

spumante Campana 750 gr. Limited edition, vetro colore uvag.

**Tappo:**

Diam 30,5x48.

**Formati disponibili:**

bottiglia magnum 1,50 L.  
bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

da 11,50 a 12,50 gradi in base all'annata.

**Acidità totale:**

6,4-7,0 g/L.

**Zuccheri residui:**

da 13 a 18 g/L.

**Estratto secco:**

20-23 g/L.

