CUVÉE d'OR EXTRA DRY

Versione molto gradevole, ottenuta da sapienti selezioni d'uve. Prodotto delle nostre splendide terre che esprime pienamente le sue peculiarità. Si caratterizza per la ricchezza dei suoi profumi, combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore giallo paglierino, è ravvivato dal perlage minuto e persistente che lo rende armonico e vellutato così da sottolineare con maestria minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, ai quali si accompagna servito a 7/9°C.

COLORE
Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, reso brillante dal perlage minuto e persistente

AROMA
Vivace, delicato e ricco di profumi di mela e pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale

STRUTTURA
Piena e convincente

SAPORE
Buon corpo, morbido e, al tempo stesso, asciutto grazie ad un'acidità ben presente

VITIGNI
Glera - Perera - Bianchetta trevigiana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz e doppio capovolto

VENDEMMIA
Manuale a maturazione

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60 gg.

PRESA DI SPUMA
Metodo Charmat 30 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

ACIDITÀ TOTALE
6,00 gr/lt +/-0,50

ALCOL SVOLTO
11,00 % vol +/-0,80

RESIDUO ZUCCHERINO
14,50 g/lt +/-0,10

PRESSIONE AFROM.
5,50 bar +/-0,50

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia 0,75 L

NOZIONE
Esprime le sue massime note di freschezza e aromaticità entro l'anno successivo alla vendemmia

Costaruel è un marchio registrato di Lovadina srl
via Friuli, 7 - 31020 San Vendemiano (Treviso) - Italy T +39 0438 400302 F +39 0438 677000
www.costaruel.it | info@costaruel.it