



## VAL DE CUNE BRUT

Dalle uve dei nostri vigneti, è un vino spumante aromatico con piacevoli note floreali e vegetali. Raffinato e persistente il suo fine perlage.

*From the grapes of our vineyards, it is an aromatic Spumante wine with pleasant floral and herbal hints. Its fine perlage is sophisticated and persistent.*

VITIGNO <i>Varietal</i>	Glera
ZONA DI PRODUZIONE <i>Area of origin</i>	Colli Trevigiani ai confini con Valdobbiadene (vigneti di proprietà) <i>Area of origin Treviso hills close to Valdobbiadene (family-owned vineyards)</i>
VINIFICAZIONE <i>Winemaking</i>	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70% <i>Winemaking Off skins using soft pressure with a maximum yield of 70%</i>
SPUMANTIZZAZIONE <i>Sparkling winemaking method</i>	Metodo Charmat (autoclave) <i>Charmat Method (autoclave)</i>
GRADAZIONE ALCOLICA <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO <i>Sugar residue</i>	12 g/l
PRESSIONE <i>Pressure</i>	5 atm.
COLORE <i>Colour</i>	Paglierino scarico brillante, vivace con perlage fine e persistente <i>Bright pale straw yellow with a lively and persistent perlage</i>
PROFUMO <i>Bouquet</i>	Complesso ed elegante, sentori di mela golden e fiori di campo <i>Complex and elegant with hints of golden apples and wild flowers</i>
GUSTO <i>Taste</i>	Intenso, asciutto e fresco <i>Intense, dry and fresh</i>
ABBINAMENTI <i>Food affinities</i>	Ideale come aperitivo, accompagna tutti i piatti di pesce <i>Ideal as an aperitif, it goes well with all kinds of fish dishes</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO <i>Serving temperature</i>	7° - 9° C