



FUTURE  
MY WINES



# OTTO Grande Cuvée

Denominazione	Vino Bianco Spumante
Varietà delle uve	Cuvée di uve bianche
Alcol	11,5% Vol.
<b>VIGNETO</b>	
Località	Miane (Treviso)
Altitudine	260 m
Esposizione	Sud-ovest
Sistema allevamento	Doppio capovolto
Produzione per ettaro	140 q/ha
Sistema di raccolta	Vendemmia manuale a metà settembre
Vinificazione	Il vino ha riposato in cantina in vasche inox alla temperatura costante di + 12 °C passato alla spumantizzazione che è avvenuta in autoclave da 120 hl per un periodo 30 giorni consentendo la piena fusione dei lieviti di rifermentazione e la relativa lisi con le fecce nobili
<b>DESCRIZIONE ORGANOLETTICA</b>	
Colore	Giallo paglierino con sfumature verdognole
Profumo	Ha profumi che ricordano i fiori bianchi, il glicine ed il biancospino.
Sapore	È un vino palpabile, estremamente presente in bocca e squisitamente bilanciato, grazie all'acidità e alla mineralità che si oppongono agli straordinari profumi
Abbinamento	Perfetto come aperitivo o come accompagnamento di zuppe, piatti di pesce e carni bianche. È ottimo in ogni occasione, anche fuoripasto.
Temperatura di servizio	6 - 8 °C



[www.futuremywines.com](http://www.futuremywines.com)