



MASOTTINA
CONEGLIANO

VIRAGE Cuvée Brut

Vino Spumante
Metodo Italiano

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: in assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15 - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano un mese, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13 - 14°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

Note di degustazione: giallo paglierino cristallino con perlage fine e costante. Al naso esprime un bouquet delicato e fruttato. Al palato si presenta brioso, morbido e con un finale piacevolmente aromatico.



Pressione in bottiglia: 5,0 atm

Residuo zuccherino: 9 g/l

Alcool: 12%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L