

# CUVÉE BRUT VALENTINO



## IN VIGNA

La vendemmia è precoce, per conservare la freschezza acida e gli aromi, e le uve sono state pressate in maniera soffice, utilizzando solo il mosto fiore.

## IN CANTINA

La fermentazione del mosto è avvenuta alla temperatura di 15°C per esaltare le note fruttate. Per la presa di spuma si è scelto il Metodo Charmat, con frequenti battonage, per esaltarne la finezza e la fragranza. Segue quindi un adeguato periodo di affinamento in bottiglia per accentuarne l'equilibrio e la morbidezza.

## IN DEGUSTAZIONE

Vino giallo paglierino, perlage di estrema finezza ed eleganza. Presenta un profumo: delicato e contemporaneamente lungo e floreale, come si addice ad un grande spumante. Al palato è finissimo e secco, esprime una sensazione di freschezza, di buona struttura e persistenza.

## PLUS

È la cuvée dedicata al fondatore Valentino Paladin, padre fondatore dell'azienda dal 1962.

## ABBINAMENTI

Come tutti i grandi spumanti può accompagnare ogni piatto di pesce: dagli antipasti stuzzicanti ai primi delicati, fino alle portate elaborate e saporite. Ottimo vino d'ingresso e da aperitivo.

Degustare a 6-8 °C

### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11% Alc. Vol.
  
- Contenuto in solfiti: 100 mg/l (-57% limite di legge)
- Zuccheri: 11 gr/l
- Acidità: 6,1
- PH: 3,13
  
- Bottiglie Prodotte annue: 60 000