



Carmina Cuvée "C"

La Cuvée "C" nasce dalla felice intuizione di unire alla vivace briosità del prosecco, l'eleganza del pinot bianco armonizzati con un tocco di prosecco passito. Si è così creato uno spumante che si distingue per la spiccata personalità degli intensi profumi di frutta e fiori e dei sapori lunghi e freschi. La raccolta delle uve viene fatta a mano in un nostro vigneto chiamato "roccolo", particolare per l'esposizione e la composizione delle vigne (vigne giovani e vigne vecchie). La vinificazione avviene separatamente ed a temperatura controllata per circa 40 giorni.

Per la spumantizzazione si utilizza il metodo Charmat per mantenere ed esaltare i profumi freschi dell'uva unendoli a sapori eleganti e ad una spuma ricca e cremosa.

ZONA DI ORIGINE

Le colline di Conegliano Veneto.

VITIGNI

Glera, Pinot Bianco.

COMPOSIZIONE

Glera 85 %

Pinot bianco 13 %

Lyrico prosecco passito 2%

VINIFICAZIONE

Mosto ottenuto con pressatura soffice, mediante pressa orizzontale e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati.

MATURAZIONE

In contenitore di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In bottiglia.

LONGEVITÀ

18 / 24 mesi in funzione di: temperatura e luminosità del luogo di conservazione.

SPUMANTIZZAZIONE

In autoclave alla temperatura di 13 °C per circa 40 giorni.

AFFINAMENTO

In bottiglia per ca. 30 giorni.

COLORE

Giallo paglierino, brillante.

PROFUMO

Intensi e freschi profumi di fiori bianchi come glicine e acacia e di frutta come pesca e kiwi.

SAPORE

Di fresca acidità, armonico fruttato con una spuma piacevolmente cremosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 9° C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È un ottimo aperitivo con i classici "cicchetti" veneziani ma può condurre un pranzo intero. Consigliamo di abbinarlo al pesce, in particolare i crostacei, primi con frutti di mare, pesci al forno come branzini oppure orate.

ANALISI STANDARD

Alcol 11.50 % Vol.

Acidità Totale 5,80 g/l

Zuccheri 16 g/l