

Accento Brut Blanc de Blancs
Vigneti delle Dolomiti IGT
METODO CHARMAT

Spumante ottenuto con il metodo Charmat ossia rifermentazione in grandi recipienti (autoclave) sulla base della tradizionale esperienza spumantistica della Cavit.



Zona di produzione: Le colline vitate nelle vicinanze di Roverè della Luna, di Trento e della Vallagarina.

Vitigni: Equilibrata cuvée di Chardonnay con rese unitarie di 90 hl/ha.

Vinificazione ed affinamento: L'uva viene raccolta manualmente e pressata delicatamente. La fermentazione a temperatura controllata è seguita dalla presa di spuma in autoclave e da una prolungata maturazione sul proprio lievito.

Dati analitici: -Alcool: 12,00% vol. -Acidità totale: 6 g/l - Estratto secco netto: 19 g/l -Zuccheri residui: 12 g/l - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Spuma e perlage persistente con grana molto minuta. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Profumo fragrante, fruttato, con chiaro sentore di lievito (crosta di pane). Sapore avvolgente, piacevolmente fresco, sorretto da una struttura molto equilibrata.

Abbinamenti: Frittate con funghi, formaggi freschi, ottimo aperitivo.

Temperatura di servizio: 8-10°C