



# SIOR BERTO

## CUVÉE BRUT



Un'attenta selezione di uve a bacca bianca per dare vita a sior Berto, rigorosamente spumantizzato con metodo charmat. Uno spumante ambizioso, dal gusto secco e asciutto, che riesce ad ammaliare con la sua combinazione di freschezza e acidità.

<b><u>Area coltivazione</u></b>	Veneto e Friuli
<b><u>Uve</u></b>	Blend di vitigni a bacca bianca
<b><u>Tipo di terreno</u></b>	Pedemontano, ghiaioso
<b><u>Alcool</u></b>	11%
<b><u>Residuo zuccherino</u></b>	10 g/l
<b><u>Acidità Totale</u></b>	5,6 g/l
<b><u>Formato</u></b>	0,75 l - 1,50 l

**Vinificazione:** Dopo la vendemmia, le uve pigiate vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto, viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Successivamente, vengono selezionati con attenzione i vini che daranno vita alla Cuvée. Si procede alla presa di spuma in autoclavi d'acciaio, aggiungendo lieviti selezionati. Il ciclo di spumantizzazione ha una durata di circa 40 giorni.

**Degustazione:** Giallo paglierino scarico, riempi il calice con un perlage fitto e persistente. Al naso propone un bouquet da cui emergono principalmente note floreali e fruttate. In bocca risulta armonico ed intrigante, ben bilanciato tra una fresca vena acidula e un corpo asciutto e appagante.