



LE MANZANE®



## CUVÈE PRIMASTILLA

Vino Spumante Bianco Millesimato Extra Dry

### PROFILO:

FLOREALE	● ● ● ● ●
FRUTTATO	● ● ● ● ●
MINERALITÀ	● ● ● ● ●
MORBIDEZZA	● ● ● ● ●
SPUMA	● ● ● ● ●



FLUTE



6-8 °C

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO



160/180

**MILA**  
PRODUZIONE  
ANNUALE



11,5%

GRADAZIONE  
ALCOLICA



15-17

ZUCCHERI  
RESIDUI (G/L)



5,6

ACIDITÀ  
TOTALE  
(G/L)

### VARIETÀ DELLE UVE

Glera + Uve autoctone

### VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti sono coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica. Ulteriore rifermentazione in autoclave ad una temperatura di 15°C per un periodo di 40-45 giorni. Successiva sosta sui lieviti di 30 giorni, quindi imbottigliamento ed affinamento in bottiglia di 30 giorni. Acciaio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore giallo scarico, un profumo fruttato con leggero sentore di pane dovuto alla sosta sui lieviti in autoclave, un gusto morbido con finale minerale che lo rende adatto ad ogni momento. Servire a 6-8 °C.

Via Maset, 47/B - 31020  
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606  
Fax +39.0438.787881

[lemanzane.com](http://lemanzane.com)