



## GRAND CUVÉE

Spumante  
EXTRA DRY

Vitigno:	Vino Spumante Extra Dry
Zona di produzione:	Uve che provengono dalle zone più vocate alla produzione spumantistica della provincia di Treviso
Uvaggio:	60% Glera - 30% Chardonnay 10% Incrocio Manzoni
Vinificazione:	Metodo tradizionale in bianco con pressatura soffice a temperatura controllata
Affinamento:	Charmat di 3 mesi con altri 3 mesi in bottiglia
Caratteristiche organolettiche	
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdi
Perlage:	Fine e persistente
Profumo:	Fruttato, con sentori di mela e acacia
Sapore:	Morbido ed armonioso
Dati analitici	
Alcool:	11,5% vol.
Acidità totale:	6 gr./lt.
Zuccheri:	15 gr./lt.
Abbinamenti gastronomici:	Ideale per aperitivi, oppure a tutto pasto soprattutto con primi piatti a base di verdure
Temperatura di servizio:	6-7 °C in bicchieri flute

VARASCHIN MATTEO & FIGLI SNC  
Strada Chiesa, 31

31049 San Pietro di Barbozza - Valdobbiadene (TV) - Italia  
Tel. +39 0423 973553 - Fax +39 0423 971758  
[www.varaschin.com](http://www.varaschin.com) - [info@varaschin.com](mailto:info@varaschin.com)