



L'EREDe

Brut Metodo Classico

Brut Sparkling wine | Classic method

UVAGGIO: Trebbiano toscano 100%

GRAPE VARIETY: *Trebbiano toscano 100%*

ALLEVAMENTO: Guyot

TRAINING SYSTEM: *Guyot*

VENDEMMIA: manuale, seconda metà di Agosto

HARVEST: *handmade, mid - August*

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in tino di cemento.

VINIFICATION: *soft press, fermentation at controlled temperature In cement vat.*

MATURAZIONE: seconda fermentazione in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 2 mesi dopo la sboccatura.

MATURATION: *second fermentation in the bottle maturation on the yeasts for min. 18 months. Refining in bottle for min 2 months after degorgement*

TITOLO ALCOLOMERICO: 12 % Vol

ALCOHOL STRENGTH: *12 % by Vol*

BOTTIGLIE PRODOTTE: 18.000

BOTTLES PRODUCED: *18.000*

ABBINAMENTI: Perfetto con antipasti, formaggi a media stagionatura e salumi, piatti a base di carni bianche e pesce. Servire a 7/8°C

FOOD PAIRINGS: *It 's perfect with appetizer, cheese and cold cuts, white meat and fish dishes*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4° C - 6° C

SERVICE TEMPERATURE: *4° C - 6° C*

NOTE ORGANOLETTICHE: colore giallo con lievi riflessi verdi, perlage fine, leggero e persistente. Profumo intenso e fresco note fruttate di pesca e mela verde delicatamente unite a fragranze di fiori bianchi. Gusto pulito e armonico, ottima acidità e piacevole finale di crosta di pane.

TASTING NOTES: *A yellow color with light green nuances, light and persistent perlage. Intense and fresh fruity fragrance, notes of peach and green apple delicately combined with flowers scent. The flavour is clean and harmonious, good acidity and a final of crusty bread*

CUPELLI SPUMANTI

Viale G. Marconi 203 - 56028 San Miniato (PI) ITALIA
info@cupellivini.com - www.cupellivini.com