



# CONSOLI®

VINI DAL 1920

La spumantizzazione è diffusa nell'area di produzione del trevigiano fin dai tempi antichi. Nelle bollicine si riconosce e si innesta la cultura di un intero territorio. Le sue origini si perdono in un passato lontano e lo Spumante ha disegnato in modo indelebile il profilo, il sapore e la vita stessa di quelle terre.

## GRAND CUVÉE

Vino Spumante

Questa Cuvée proviene da vigneti impiantati su terreni di origine alluvionale e quindi prevalentemente argilloso-limoso. È ricco di minerali e microelementi che permettono di ottenere una produzione di uve che ben si prestano alla produzione di questo blend. Proviene dalle colline Trevigiane, dove un microclima benevolo aiuta la giusta maturazione delle uve. La vendemmia è compiuta manualmente nel mese di settembre quando le uve sono al massimo equilibrio di maturazione. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio con lieviti selezionati ed è seguita dalla presa di spuma in autoclave. Per mantenere ed esaltare le qualità aromatiche di questo Brut si procede poi all'imbottigliamento e all'affinamento in bottiglia per qualche settimana.

Profumi, acidità e perlage fine e persistente sono elementi caratteristici che rendono appassionante ed inconfondibile questo Sparkling wine. Profumi, acidità e perlage fine e persistente, sono elementi caratteristici, che rendono appassionante ed inconfondibile questo sparkling wine.

È prodotto uve Pinot Grigio 80 % e Glera 20 %.



## GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°- 10° C.

## ESAME ORGANOLETTICO

Questo Brut ha un colore giallo paglierino brillante e luminoso con perlage a grana fine, delicata e persistente. Profumo elegante con sentori di fiori d'arancio e frutta a polpa bianca, con un finale delicato di crosta di pane. In bocca risulta secco ma con una struttura morbida e avvolgente e con una persistenza fruttata.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Entrée di grande piacevolezza, accompagna antipasti e primi piatti, a base di pesce e verdure, sia semplici che caratterizzati da condimenti succulenti. Da provare su piatti di cucine esotiche.