# SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Cuvage

NOME DEL VINO
Cuvage Blanc de Blancs Brut

DENOMINAZIONE
Piemonte DOP

CLASSIFICAZIONE
VSQ

ANNATA IN COMMERCIO
N/A

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Aqui Terme

VINIFICAZIONE
Metodo Classico. La prima fermentazione alcolica avviene avviene in tini di acciao a 14/16°, rifermentazione in bottiglia di 60 giorni a una temperatura costante di 13/14°.

AFFINAMENTO
Maturazione sui lieviti 30 mesi

VITIGNO/I
100% Chardonnay

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Ovest

ALTITUDINE
350

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso-Limoso

EPOCA DI VENDEMMIA
agosto-settembre

ETTARI VITATI
20

RESA PER ETTARO
4000/5000

ENOLOGO/CONSULENTE
Loris Gava

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
4 - 6°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6891