



## CUVÉE D'ARCÉ

*Spumante Metodo Classico*



**NOME DEL PRODOTTO**

*Cuvée d'Arcé*

**DENOMINAZIONE**

*Spumante metodo classico*

**UVAGGIO**

*Uve bianche da vitigni autoctoni del veronese.*

**ZONA DI PRODUZIONE**

*Verona*

**TECNICA DI VINIFICAZIONE**

*Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.*

*Spumantizzazione in bottiglia con metodo champenoise per circa 2 anni.*

**AFFINAMENTO**

*In bottiglia*

**IMBOTTIGLIAMENTO**

*Dopo circa 24 mesi dalla vendemmia.*

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

*Colore: giallo paglierino con sfumature dorate.*

*Profumo: delicato, fragrante, fresco e fruttato.*

*Gusto: Bouquet fine e complesso.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

*8-10°*

**ABBINAMENTI**

*Ideale con gli aperitivi e il pesce, ma anche con primi e con pietanze a base di carni bianche.*

*Ottimo l'abbinamento con i formaggi; può essere accompagnato anche al dessert.*



Seguici su Facebook  
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.

Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)

Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591

info@monteci.it | www.monteci.it

