



MASCHIO DEI CAVALIERI

Gran Cuvée Prestige EXTRA DRY MILLESIMATO



Per un aperitivo “prestige” la scelta migliore è la Gran Cuvée di Maschio dei Cavalieri, uno spumante millesimato che si riconosce per lo stile della sua semplicità. Una cuvée dove spiccano i riflessi cristallini e fruttati dell’uva Glera, qui ben presenti, che le conferiscono raffinatezza nelle espressioni olfattive e gustative. Un accento di prestigio ai più mondani momenti in compagnia.

Eleganza prestige

Inconfondibile aperitivo

Raffinatezza conviviale

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Vitigni: Glera e vitigni a bacca bianca

Provenienza: Vigneti delle più vocate zone del triveneto

Gradazione alcolica: 11,5%vol

Residuo zuccherino: 14g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino tenue; spuma vivace e cremosa; *perlage* fine e persistente.

Profumo: floreale dolce di acacia con note fruttate di pesca bianca e anana.

Gusto: leggero, fresco e morbido; piacevole ed equilibrato all’assaggio.

FORMATO: 75 cl e Magnum 1,5 L

Abbinamenti

La Gran Cuvée Prestige è eccellente in aperitivo e versatile nel *pairing* con preparazioni sia salate, sia tendenti al dolce.

Per finezza di gusto predilige abbinamenti a base di pesce, dalle *crudités* alla tempura, e accompagna anche laborazioni *gourmet* arricchite da verdure, salse e frutta esotica.