



# ATMOSFERE

## Brut Spumante *Brut Sparkling wine*

**UVAGGIO:** Trebbiano toscano 100%

**GRAPE VARIETY:** *Trebbiano toscano 100%*

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**TRAINING SYSTEM:** *Guyot*

**VENDEMMIA:** manuale, nel mese di Agosto

**HARVEST:** *handmade , in August*

**VINIFICAZIONE:** fermentazione a bassa temperature in tino di cemento.

**VINIFICATION:** *ffermentation at low temperature in cement vat.*

**MATURAZIONE:** seconda fermentazione in bottiglia con maturazione sui lieviti per 10 mesi.

**MATURATION:** *second fermentation in the bottle maturation on the lees for 10 months.*

**TITOLO ALCOLOMERICO:** 12 % Vol

**ALCOHOL STRENGTH:** *12 % by Vol*

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 10.000

**BOTTLES PRODUCED:** *10.000*

**ABBINAMENTI:** Perfetto come aperitivo, con finger food, formaggi freschi e frittura.

**FOOD PAIRINGS:** It's a perfect aperitif, with finger food, fresh cheese and fries

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4° C - 6° C

**SERVICE TEMPERATURE:** *4° C - 6° C*

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Colore giallo con lievi riflessi verdi, perlage fine e leggero. Profumo fresco con note fruttate di pera e mela verde delicatamente unite a sentori di fiori bianchi. Gusto pulito, fresco e armonico.

**TASTING NOTES:** *it's has a yellow colour with light green nuances Fresh fruity fragrance, notes of pear and green apple delicately combined with fragrance of white flowers. The flavour is clean and harmonious*

## CUPELLI SPUMANTE

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