



# L'EREDe LIMITED

## Millesimato Brut Metodo Classico

### *Vintage Brut Sparkling wine*

### *Classic method*

**UVAGGIO:** Trebbiano toscano 100%

**GRAPE VARIETY:** Trebbiano toscano 100%

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**TRAINING SYSTEM:** Guyot

**VENDEMMIA:** manuale, seconda metà di Agosto

**HARVEST:** handmade, mid - August

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice, fermentazione a temperature controllata in tino di cemento.

**VINIFICATION:** soft press, fermentation at controlled temperature in cement vat.

**MATURAZIONE:** seconda fermentazione in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi dopo la sboccatura.

**MATURATION:** second fermentation in the bottle maturation on the yeasts for min. 36 months. Refining in bottle for min 6 months after degorgement

**TITOLO ALCOLOMERICO:** 12,5 % Vol

**ALCOHOL STRENGTH:** 12,5 % by Vol

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 8.000 - 9.000

**BOTTLES PRODUCED:** 8.000 - 9.000

**ABBINAMENTI:** Perfetto con antipasti, formaggi a media stagionatura e salumi, piatti a base di carni bianche, tartufo e pesce.

**FOOD PAIRINGS:** It's perfect with appetizer, cheese and cold cuts, white meat, truffle and fish dishes

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

**SERVICE TEMPERATURE:** 4° C - 6° C

**NOTE ORGANOLETTICHE:** : Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e continuo e spuma abbondante e cremosa con buona persistenza di una tenue corona. Profumo intenso di frutta gialla e agrumi canditi unito a fragranze di lievito. Gusto persistente, ottima acidità e piacevole finale di frutta gialla e crosta di pane.

**TASTING NOTES:** A yellow colour and golden nuances, a light and persistent perlage, a creamy foam with a good persistence of a slight crown. It has an intense and fresh fragrance of yellow fruits, notes of candied citrus fruits combined with yeast fragrance. The flavor is persistent, harmonious, good acidity with a pleasant final of yellow fruit and crusty bread.

## CUPELLI SPUMANTI

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