



Cavit Muller Thurgau CUVEE SPECIALE Metodo Charmat

Vitigni: Muller Thurgau

Vinificazione ed affinamento: L' uva viene accuratamente selezionata e raccolta manualmente ; segue pigiatura soffice con breve macerazione a freddo a contatto con le bucce e vinificazione a temperatura controllata. Dopo breve periodo di stabilizzazione, la presa di spuma avviene lentamente in grande recipiente esaltando la finezza degli aromi varietali.

Caratteristiche organolettiche: Perlage finissimo che genera una spuma bianca e una corona persistente; colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline; profumo delicato, finemente aromatico con nota speziata. Sapore morbido, piacevolmente fresco, elegante e di carattere.



SanMaurizio Prosecco Doc Extra Dry Metodo Charmat

Vitigni: Prosecco

Vinificazione ed affinamento: L' uva viene selezionata e raccolta manualmente in cassette; segue una pigiatura soffice con breve macerazione, vinificazione in bianco a temperatura controllata; dopo breve periodo di stabilizzazione, la presa di spuma avviene in un grande recipiente esaltando la finezza degli aromi varietali.

Caratteristiche organolettiche: Prodotto con uve provenienti dalla Marca Trevigiana. È un vino con buona spuma, elegante, fruttato. Ha il giusto equilibrio di acidità e morbidezza.



Cassiopea Malvasia Dolce Doc Metodo Charmat

Vitigni: Malvasia Bianca di Candia Aromatica

Vinificazione ed affinamento: L' uva viene selezionata e raccolta manualmente in cassette; segue una pigiatura soffice con parziale fermentazione del mosto a temperatura controllata. Dopo breve periodo di stabilizzazione, la presa di spuma avviene in un grande recipiente.

Caratteristiche organolettiche: dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un aroma intenso e persistente di frutta gialla e un gusto piacevolmente dolce e accattivante che rispecchiano la tipicità del vitigno.



San Vigilio Moscato Giallo Doc Vino Liquoroso

Vitigni: Moscato Giallo

Vinificazione e affinamento: dopo la pigiatura si effettua una breve macerazione a freddo a contatto della buccia per consentire una migliore estrazione degli aromi. Segue la fermentazione a temperatura controllata e la lavorazione in "liquoroso"; la conservazione e l' affinamento in tank di acciaio inox, con un breve passaggio in botti di rovere, precedono l' imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo oro , a volte anche carico. Profumo intenso, delicato, spiccatamente aromatico. Sapore piacevolmente dolce, molto ampio, caldo e suadente, di grande stoffa e singolare carattere.