

# La Tenuta Presa



## Qveé Assoluta

**Denominazione:** Vino Spumante di Qualità - Metodo Classico - Brut.

**Vitigni:** Pinot Grigio 100%.

**Zona di produzione:** Caprino Veronese - Località Serpelle.

**Altitudine:** 260 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Doppio guyot.

**Densità di impianto:** 3.500 ceppi per ettaro.

**Epoca di vendemmia:** Ultima decade di Agosto nelle prime ore del mattino.

**Vinificazione:** Pressatura soffice e selezione dei mosti per la Cuveé  
Fermentazione alcolica a bassa temperatura per 20 giorni ad una temperatura di 12 C°.

Affinamento in acciaio con sur lies settimanali.

Aggiunta del "Liquer de Tirage" ed imbottigliamento.

Seconda fermentazione in bottiglia ed affinamento dai 15 ai 24 mesi.

Segue il Remuage, il Degorgement e l'aggiunta della "Liqueur d'expédition" per renderlo anno dopo anno unico e irripetibile.

**Colore:** Giallo paglierino brillante.

**Profumo:** Fragrante ed intenso, importanti sono le sensazioni di frutta gialla: albicocca e ananas accompagnate da leggere fragranze di frutto della passione.

**Sapore:** Elegante e vellutato, di ottima struttura con perfetta corrispondenza gusto - olfattiva, arricchito da piacevoli sentori di albicocca con un finale di notevole persistenza.

**Acidità:** 6,8 g/l.

**Alcol:** 12,50% vol.

**Longevità:** 4 - 5 anni.

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo per accompagnare aperitivi e antipasti, si abbina perfettamente con primi e secondi piatti di pesce o vegetariani.