

La Tenuta Presa



Qveé Magica

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

Vitigni: Corvina 60% - Rondinella 30% - Altre varietà 10% (Molinara, Negrara, Sangiovese).

Zona di produzione: Caprino Veronese - Località La Presa.

Altitudine: 280 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Doppio guyot.

Densità di impianto: 3.500 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: Ultima decade di Settembre.

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: Rosa.

Profumo: Delicate sensazioni di rosa accompagnate da sfumature di frutta quali ciliegia.

Sapore: Elegante e vellutato, di ottima struttura con perfetta corrispondenza gusto - olfattiva, arricchito da piacevoli sentori di ciliegia con un finale di notevole persistenza segnata da una tenue sensazione tannica e un delicato sentore di lieviti.

Acidità: 6,80 g/l.

Alcol: 12,50% vol.

Longevità: 4 - 5 anni.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C.

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