



Cuvée Maison

Spumante Garda Bianco metodo classico

Denominazione di Origine Controllata

Vineyards; North-east exposure between 100 and 130 meters above sea level open to the breezes of Lake Garda. Pruned-spur cordon-trained. Clayey limestone moraine soil with small gravel and sand presence.

Harvest; The manual harvesting takes place in the third week of August, the first morning, in 150 kg containers.

Vinification; The grapes, immediately after harvesting, are loaded whole into a pneumatic press and processed at very low pressures. Only the best-flowering must is used for the production of Cuvée Maison. Alcoholic fermentation is carried out in steel tanks at a controlled temperature between 16 and 18 ° C with regular lees movements. The wine remains in contact with the fermentation yeasts until February, the moment in which the wine is assembled in a cuvée and, after light adhesion, the foaming is carried out. Aging on yeasts continues for a further 24 months before the dégorgement.

Tasting notes; White foam, exuberant, persistent perlage, bright yellow color with greenish reflections. To the nose, fine mineral notes, tense, expresses the sapid notes typical of the wines of the moraines of the great Alpine lakes.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

Az. Agr. Cavalchina Società Semplice

Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy

Tel. +39 045 516002 - info@cavalchina.com

www.tenutedifamiglia.com

Cuvée Maison

Spumante Garda Bianco metodo classico

Denominazione di Origine Controllata

Uve: Chardonnay, Corvina

Vigneti: Esposizione nord est tra i 110 e i 130 metri sul livello del mare aperti alle brezze del Lago di Garda. Allevamento cordone speronato. Terreno morenico calcareo argilloso con presenza di ghiaia e sabbia.

Vendemmia: La raccolta manuale avviene nella terza settimana di agosto il primo mattino in contenitori da 150 kg.

Vinificazione: L'uva, immediatamente dopo la raccolta, viene caricata intera in pressa pneumatica e lavorata a pressioni molto basse. Sia il primo sgrondo che la coda di pressatura vengono scartati e solamente il mosto fiore dalle caratteristiche migliori viene utilizzato per la produzione di Cuvée Maison. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C con movimenti regolari della feccia. Il vino rimane a contatto con i lieviti di fermentazione fino a febbraio, momento in cui il vino viene assemblato in una cuvée e, dopo un leggero collaggio, viene effettuata la presa di spuma. L'affinamento sui lieviti prosegue per ulteriori 24 mesi in bottiglia prima del dégorgement.

Caratteristiche Organolettiche: Spuma bianca, esuberante, perlage persistente, colore giallo vivo dai riflessi verdognoli, all'olfatto fini note minerali, teso, esprime le note sapide tipiche dei vini delle moreniche dei grandi laghi Alpini.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013