



TENUTE  
**TOMASELLA**



*Emozioni in un sorso*



## CUVÉE 38

### Metodo Classico

<b>Produzione</b>	Pinot Nero, Pinot Bianco e Chardonnay.
<b>Resa</b>	70 q.li/ha.
<b>Allevamento</b>	Guyot.
<b>Vendemmia</b>	manuale con selezione delle uve.
<b>Vinificazione</b>	metodo classico con seconda rifermentazione in bottiglia e pressatura soffice con uve intere.
<b>Gradazione</b>	12,5 % vol.
<b>Colore</b>	giallo paglierino brillante.
<b>Profumo</b>	aromi fruttati con retrogusto di mela e note di caramello, mandorle e pasticceria.
<b>Sapore</b>	pieno, persistente con perlage vellutato, una combinazione di elegante struttura e vivacità.
<b>Accostamento</b>	ottimo per l'aperitivo, perfetto accompagnamento per piatti di pesce e frutti di mare, salumi delicati e formaggi freschi.
<b>Servizio</b>	alla temperatura di 6-8 °C viene esaltato il persistente perlage.
<b>Conservazione / Evoluzione</b>	sistemato per due anni in posizione orizzontale in luogo fresco.

#### RICONOSCIMENTI

BIBENDA 2020 | Prò Prosecco brut millesimato 2018 Treviso DOC  
ONAV Prosit 2019 | Cuvée 38 - 2/3 PROSIT  
GUIDA VINI BUONI D'ITALIA 2017 Touring Editore  
Cuvée 38 - 4 STARS