



# Corte Bacaro®

## CUVÉE EXTRA DRY Limited Edition Crystals

<b>Denominazione:</b>	CUVÉE LIMITED EDITION CRYSTALS extra dry
<b>Vitigni:</b>	70% Glera, 20% Chardonnay, 10% Sauvignon blanc.
<b>Tessitura del suolo:</b>	Limoso-argilloso, di origine alluvionale.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Sylvoz.
<b>Densità di viti per ettaro:</b>	Da 3500 a 4000.
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prima decade di settembre.
<b>Vinificazione:</b>	A uve separate, stoccaggio in serbatoi d'acciaio e terminato il periodo di riposo si procede alle prove di taglio.
<b>Affinamento:</b>	Stoccaggio in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.
<b>Metodo:</b>	Charmat, rifermentazione con lieviti selezionati in autoclave per più di 40 giorni.
<b>Residuo zuccherino:</b>	16 g/l.
<b>Gradazione alcolica:</b>	11 % vol.
<b>Colore:</b>	Giallo verdolino.
<b>Aroma:</b>	Note di pesca ed albicocca, evidenti sentori di fiori bianchi di campo.
<b>Sapore:</b>	Pera a polpa bianca, fiori d'acacia e delicatamente agrumato.
<b>Temperatura di servizio:</b>	6-8 °C
<b>Affinità gastronomiche:</b>	Ottimo da aperitivo, trova giusto abbinamento con antipasti freddi di pesce e primi piatti a base di pesce.
<b>Packaging:</b>	Bottiglia di un color nero opaco spezzato da una fascia longitudinale a contrasto nero lucido. Al centro emerge il logo dell'azienda in oro e tutta la superficie della bottiglia è tempestata da cristalli di alto pregio messi rigorosamente a mano da esperti artigiani. Una bottiglia dal design unico che esprime l'essenza del lusso Italiano.



**Società Agricola Corte Bacaro**  
di Bellia & C. ss