



PROGETTIDIVINI

ITALIAN WINE STORIES



Bottle
CUVÉE DIVINA



Bollicine
CUVÉE DIVINA
VINO SPUMANTE MILLESIMATO
Brut



Uve: Uve Glera.

Lavorazione: Spumantizzazione con metodo Charmat per minimo 30 giorni, con controllo della temperatura costante tra 16-18 °C.

Tipologia: Spumante Brut.

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Zuccheri residui: 12 gr/l.

Colore: Colore Giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo lucido.

Profumo: All'olfatto il vino si presenta pulito, sfumatamente floreale ed armonico, con sentori di pera e mela.

Sapore: Propone gusto persistente e caratteristico nel sentore di fruttato, di buon corpo. Schiuma abbondante e perlage con grana fine.

Abbinamenti classici: Crostacei freschi e pesce crudo, ottimo per accompagnare aperitivi.

—
DISPONIBILE ANCHE EXTRA DRY.

Grapes: Glera grapes.

Processing: Sparkling Charmat method process for at least 30 days at a constant temperature of 16-18 °C.

Type: Brut sparkling wine.

Alcohol content: 11% Vol.

Residual sugars: 12 gr/l.

Colour: Pale yellow colour with bright greenish hues.

Aroma: Clear scent with harmonic notes of flowers, pear and apple.

Flavour: Persistent and characteristic taste with a fruity scent, good body. Abundant foam and fine perlage.

Classic accompaniments: Excellent alone or as a conversation wine in order to best appreciate its delicateness. Its distinct softness and varied personality make it also very pleasant as an aperitif and at the table with delicate sea-food dishes and vegetable flans.

Trauben: Glera-Trauben.

Verarbeitung: Schaumweinherstellung mit der Charmat-Methode über einen Zeitraum von mindestens 30 Tagen, mit konstanter Temperaturkontrolle zwischen 16 und 18 °C.

Typologie: Spumante Brut.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Restzucker: 12 gr/l.

Farbe: Strohgelb mit einer Tendenz zu grünlich glänzenden Reflexen.

Duft: Der Geruchseindruck des Weins ist rein, mit Blumennuancen sowie harmonisch, mit Birnen- und Apfelnuancen.

Geschmack: Nachhaltiger und charakteristischer Geschmack mit fruchtigen Nuancen, guter Körper. Reichlicher Schaum und feine Perlage.

Klassische Kombinationsmöglichkeiten: Frische Krustentieren und roher Fisch, optimal als Aperitif zu kleinen Snacks. In einem breiten Kelch servieren, um auf diese Weise am besten die Feinheit der Perlage und Intensität der Aromen zu erleben.



Bollicine
CUVÉE DIVINA
 VINO SPUMANTE MILLESIMATO
Brut



ITA

| MACRO-CATEGORIA | MATERIALE | CODICE AMBIENTALE MATERIALE | SIMBOLO | DESTINAZIONE RIFIUTO |
|-----------------|--------------------------------|-----------------------------|---------|---------------------------------|
| VETRO | VETRO INCOLORE | GL70 | | RACCOLTA VETRO |
| TAPPO | SUGHERO | FOR51 | | RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA |
| CAPSULA | CAPSULE POLILAMINATO ALLUMINIO | C/ALU90 | | RACCOLTA ALLUMINIO |
| GABBIETTA | ACCIAIO | FE40 | | RACCOLTA ACCIAIO |

ENG

| MACRO-CATEGORY | MATERIAL | MATERIAL ENVIRONMENTAL CODE | SYMBOL | DESTINATION REJECTION |
|----------------|--------------------------------|-----------------------------|--------|-------------------------------|
| GLASS | COLORLESS GLASS | GL70 | | GLASS COLLECTION |
| PLUG | CORK | FOR51 | | DEDICATED SEPARATE COLLECTION |
| CAPSULE | ALUMINUM POLYLAMINATE CAPSULES | C/ALU90 | | ALUMINUM COLLECTION |
| CAGE | STEEL | FE40 | | STEEL COLLECTION |