



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Unique

**Denominazione:** Custoza Doc Brut

**Vitigni:** Trebbiano, Garganega, Tocai, Cortese

**Tipologia terreno:** Di origine morenica collinare, argillo-calcareo

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e pressate delicatamente. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre la seconda (metodo Martinotti -Charmat) per un periodo di 3-4 mesi

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

**Profumo:** Al naso esprime note delicate di fiori bianchi e frutta croccante con sentori di agrumi

**Sapore:** In bocca si percepisce una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

**Grado alcolico:** 12% vol

**Temperatura di servizio:** 4°-6°C|40°F

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo. Ideale con antipasti a base di verdure. Da provare con un fritto misto o una tempura di verdure

### Descrizione:

"Unique" è un Custoza Brut Metodo Martinotti è una attenta espressione del territorio, nasce da uve autoctone coltivate nella Tenuta San Leone sul Lago di Garda, in un suolo di origine morenica collinare. I grappoli di uve autoctone vengono selezionati e raccolti nelle prime ore del mattino. Inoltre nasce da una selezione di grappoli raccolti anticipatamente, in modo da garantire una buona acidità, freschezza e fragranza. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda è un metodo Martinotti (Charmat lungo) di 2-3 mesi. Ne deriva un vino fresco, delicato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso esprime note delicate di fiori bianchi e frutta croccante con sentori di agrumi. In bocca si percepisce una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante. Perfetto come aperitivo. Ideale con antipasti a base di verdure. Da provare con un fritto misto o una tempura di verdure. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

