



TENUTA
GAMBALONGA

DAL 1902

Max Cuvée

Prosecco Millesimato

Spumante Extra Dry

Vitigno: 100% Glera

Anno del vigneto: 2003

Vigne per ettaro: 5.000

Gemme per pianta: 15/18

Forma di allevamento: Guyot

Uva prodotta per pianta: 3Kg. (150 q.li ettaro)

Posizione del vigneto: Versante sud. M. Versa

Grado alcolico: 11,5 % Vol.

Bottiglia: 0,75 l

Vinificazione: in bianco

Temperatura di fermentazione: 15 °C.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C.

Max Cuvée, è stato ottenuto dalla scelta accurata della particella di vigneto con le migliori uve, poi trasformate con molte cure e attenzioni per fare in modo che ognuno di voi assapori le sensazioni di un grande PROSECCO MILLESIMATO.

