



MICHELE VIANO  
L'ARTE DI PRODURRE VINO

MARIAGE

BRUT

Assemblaggio - Blend



**VITIGNO:**

Assemblaggio.

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Le uve per la produzione di questo vino provengono da vigneti situati sulle colline del Roero, Vezza d'Alba e Castellinaldo in particolare.

**COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:**

Guyot basso, su colline di forte pendenza, con terreni prevalentemente calcareo silicei.

**EPOCA DI RACCOLTA:**

1 - 15 Settembre.

**VINIFICAZIONE:**

Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano. Il mosto è immediatamente separato dalle bucce e messo a fermentare a bassa temperatura in vasche di acciaio termocondizionate (18 - 20°C).

**PRESA DI SPUMA:**

La presa di spuma viene effettuata in autoclave secondo il metodo Charmat.

**CARATTERI ORGANOLETTICI:**

Spuma abbondante, perlage fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso e fruttato. Gusto pieno, sapido, con buona effervescenza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

eVVe Cuvée si gusta egregiamente come aperitivo, o accompagnato ad antipasti di mare e a piatti di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

6 - 8 gradi.

**DATI ANALITICI:**

Grado alcolico: 11,50 - 12,00 % Vol.

Acidità totale: 6,00 - 6,10 g/l

Estratto secco totale: 17,40 - 18,00 g/l

Zuccheri residui: 2,80 - 3,00 g/l

**VARIETY:**

Blend.

**PRODUCTION ZONE:**

The grapes used in making this wine come from the finest vineyards situated on the hills of the Roero zone to the west of Alba.

**CULTIVATION OF THE VINEYARD:**

Low Guyot system on hills with steep inclines and terrains consisting primarily of calcareous sand.

**VINIFICATION:**

The grapes, collected by hand, are soft pressed and the must is immediately separated from the skins and placed in temperature-controlled tanks for Charmat method at a low temperature.

**SENSORY CHARACTERISTICS:**

Straw yellow colour, fine and lasting taste with an intense bouquet of fruit, full and well-balanced with a long after taste.

**FOOD MATCHES:**

Perfect as an aperitif, goes particularly well with crustacea and oysters and with all plates except sweets.

**SERVING TEMPERATURE:**

6-8 degrees C. (43-46° F.).

**CELLARAGE:**

It is advisable to store the bottle in a cool and airy place, far from sources of light, noise and vibrations.

**ANALYTICAL DATA:**

Alcoholic content: 11,50 - 12,00 %Vol.

Total acidity: 6,00 - 6,10 g/l

Total dry extract: 17,40 - 18,00 g/l

Residual sugars: 2,80 - 3,00 g/l