



## Cuvée Extase

Champagne AOC Blanc de Blancs Grand Cru

Grande complessità, aromi espressivi di frutta fresca, mela, agrumi, note burrose, miele e pistacchio tostato. La sua persistenza riflette carattere ed eleganza. Il suo colore oro ambrato si staglia tra le sue fini e scintillanti bollicine in una danza di sapori ed emozioni.

**Bottiglia:** 0,75l

**Uve:** 100% Chardonnay

**Annata:** Millesimato 2009

**Tiraggio:** 2010

**Sboccatura:** novembre 2023

**Tempi di lavorazione:** la cuvée invecchiata 13 anni nelle nostre cantine

**Contenuto alcolico:** 12% vol

**Dosaggio:** 6 gr

**Abbinamenti:** carni bianche con salsa di spugnole, cotolette alla milanese, pesci saporiti, caviale. Formaggi: Brillat-Savarin tartufato, Parmigiano Reggiano 48 mesi. Tarte Tatin

**Temperatura di servizio:** 6/10° C