

# Cusona Brut

SPUMANTE DI VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

## VILLA CUSONA - *San Gimignano*



Questo delicato e piacevolissimo spumante rappresenta il brillante risultato di alcuni esperimenti svolti dalla Guicciardini Strozzi, primo produttore che ha iniziato a spumantizzare la Vernaccia, credendo fermamente nelle sue possibilità di ottimi risultati. Le uve sono raccolte prima di giungere a completa maturazione, poi vinificate a temperatura controllata. La spumantizzazione è ottenuta col metodo “Charmat”, che gli conferisce una estrema gradevolezza lasciando al contempo persistere le caratteristiche tipiche della Vernaccia. Lo spumante così ottenuto si presenta come prodotto tipico e originale della terra di San Gimignano.

**Uvaggio:** 100% Vernaccia di San Gimignano.

**Colore:** paglierino luminoso.

**Profumo:** bouquet fine e delicatamente fruttato.

**Perlage:** fine, brioso, persistente.

**Sapore:** asciutto, fresco, armonioso con fondo amarognolo e pieno di carattere.

**Abbinamenti:** indicato come aperitivo, accompagna ottimamente tutto il pasto.

**Temperatura di servizio:** 7°-9° C.

**Confezione:** in cartoni da 6 bottiglie, disponibile anche nel formato **magnum**.



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI