



*Villa Maniano*

## SCHEDA TECNICA

### CUVÉEMANIANO

**Tipologia:** Spumante Metodo Classico Millesimato

**Dosaggio:** Brut

**Vitigno:** 100% Chardonnay

**Provenienza vino base:** Comune di Motta di Livenza (TV), Veneto, Italia.

**Vinificazione:** Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione alcolica primaria avviene in acciaio a temperatura controllata (16–18°C) per preservare freschezza e integrità aromatica.

**Maturazione:** Il 30% della massa matura 12 mesi in barrique, mentre il restante 70% matura in acciaio fino al tiraggio.

**Presatura di spuma:** Nel mese di marzo successivo alla vendemmia si effettua il tiraggio, dando avvio alla seconda fermentazione in bottiglia con l'aggiunta di mosto di uve della stessa annata.

**Affinamento:** Almeno 18 mesi sui lieviti e 3 mesi dopo la sboccatura.

**Aspetto:** Nel calice si presenta con un luminoso giallo paglierino leggermente dorato. Il perlage, fine e continuo, accompagna il vino con elegante discrezione.

**Profumo:** Al naso è fine ed elegante, con un profilo complesso e progressivo. Alle iniziali sensazioni di frutta a polpa gialla si affiancano leggere note tostate, che ne arricchiscono la profondità. Il quadro aromatico si amplia con una chiara impronta minerale di gesso, sentori di foglia di tè e richiami di terra umida, insieme a una delicata nota carnosa che contribuisce all'insieme, mantenendo sempre un equilibrio fine e mai invadente.

**Sapore:** Il sorso è morbido e armonico, con una bollicina fine perfettamente integrata nella struttura. La cremosità del sorso accompagna lo sviluppo gustativo, sostenuta da una freschezza ben bilanciata. La chiusura sapida dona slancio e pulizia, mentre la persistenza è lunga e ordinata. Il profilo gustativo mostra piena coerenza con il quadro olfattivo, in un insieme elegante e ben calibrato tra morbidezza, tensione e complessità.



**Villa Maniano**

WINE • BEER • SPIRITS • HOSPITALITY

Via Maniano - Frosinone (FR)