



# BERLUCCHI



<b>Gli spumanti metodo classico</b>	Pasteggiare a bollicine	Dove nasce la qualità	Storia e protagonisti
I bianchi di Franciacorta	Abbinare un vino	Il metodo classico	L'azienda oggi
I rossi di Bolgheri	La comunicazione	Lo "stile" Berlucchi	Il Gruppo Berlucchi

[Home](#) > [Gli spumanti metodo classico](#) > [Cuvée Imperiale Brut](#)

## Cuvée Imperiale Brut

### Accostamenti

Indicativissimo come aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare un pranzo a base di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi o di media stagionatura.

### Caratteristiche organolettiche

<b>Colore</b>	Giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini.
<b>Perlage</b>	Spuma soffice ed abbondante, con perlage sottile e persistente.
<b>Profumo</b>	Bouquet ricco e persistente, con note fruttate e floreali, aromi di lieviti e crosta di pane.
<b>Sapore</b>	Pieno, pulito, con piacevole e decisa nota fruttata ed acidula.

### Vitigni

Le percentuali dei vari vitigni, che compongono la "cuvée", possono variare leggermente da un anno all'altro; mediamente sono: Chardonnay di Franciacorta (30%) e Chardonnay del Trentino (30%), Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese (30%) e Pinot Bianco dell'Alto-Adige (10%), con predominanza delle uve bianche.

### Zona di produzione

Cuvée composta da uve selezionate, provenienti da vigneti DOC situati in zone vocate della Franciacorta, del Trentino Alto-Adige (Centro di pressatura Berlucchi a Lavis, Trento) e dell'Oltrepò Pavese (Centro di pressatura Berlucchi a Casteggio, Pavia).

### Formati

- Mezza bottiglia (Demi) da 0.375 l,
- Bottiglia da 0.75 l,
- Magnum da 1 litro e mezzo,
- Jeroboam da 3 litri,
- Mathusalem da 6 litri.

### Dati analitici

<b>Alcol</b>	12,5% vol
<b>Zuccheri</b>	9 g/l
<b>Acidità totale</b>	6 g/l
<b>Estratto secco netto</b>	20 g/l
<b>PH</b>	3,2
<b>Pressione</b>	6 atm.

Cuvée  
Imperiale  
Brut

Cellarius  
millesimato

Cuvée  
Imperiale  
Vintage

Extrême  
Brut

Cuvée  
Imperiale  
Pas Dosé

Cuvée  
Imperiale  
Max Rosé

Franciacorta  
DOCG Brut  
Cuvée  
Storica

Spumanti

### Informazioni correlate

#### Pasteggiare a bollicine?

I buongustai di tutto il mondo considerano il pasteggiare con uno spumante di qualità un piacere raffinato, che è bello condividere con gli amici più cari.

#### Abbinare un vino

Il vino è il complemento ideale del cibo e, consumato con moderazione, è uno dei piaceri della vita, che accompagna e sottolinea molti momenti legati ai nostri ricordi più belli, vissuti con le persone più care e gli amici più sinceri.

#### Il metodo classico

I migliori vini spumanti del mondo vengono elaborati con il metodo classico (il famoso metodo champenois), assemblando tra di loro vini provenienti da varie zone, da vari vitigni e, sovente, da varie annate e facendoli rifermentare in bottiglia, per l'aggiunta di lieviti selezionati e zucchero.