

Scheda tecnica

Luca Ricci

Vino Spumante Extra Dry 'Cuvee'

Denominazione	Vino Spumante Extra Dry Cuvée
Zona di origine	Territori collinari della provincia di Treviso
Terreno	Argilloso
Vitigno	Selezione di uve autoctone locali
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	180 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Decantazione statica e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30-40 giorni
Affinamento	1-3 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat
Perlage	Sottile ad effervescenza costante
Spuma	Fitta
Profumo	Esprime profumi che portano alla zagara e al fiore di acacia, ricorda il cedro maturo
Gusto	Di approccio facile, si distingue per personalità ad equilibrio, ripete in bocca la sensazione agrumata che ne sottolinea la gradevolezza
Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	14 gr/lt
Pressione	5,20 atm



Abbinamenti: Aperitivo ideale, valorizza cibi semplici come frittate con germogli primaverili, uova e asparagi, gamberi, formaggi freschi e torte salate.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt.