Scheda tecnica

Busna

Vino Spumante Extra Dry ‘Cuvee’

Denominazione	**Vino bianco spumante Extra Dry**
Zona di origine	Veneto
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 e ad effervescenza costante
Spuma	Fitta
Profumo	Esprime profumi che portano alla zagara e ala 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
Allergeni	Solfiti

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.

Luca Ricci
Azienda Agricola