

VINO SPUMANTE - BLANC DE BLANCS

EXTRA DRY

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

Denominazione	Vino Spumante Extra Dry Cuvée
Zona di origine	Territori della provincia di Treviso
Terreno	Argilloso
Vitigno	Selezione di uve a bacca bianca
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	Fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	20-30 giorni
Affinamento	1 mese
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat
Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	14 gr/lt
Pressione	5,20 atm
Perlage	Sottile ad effervescenza costante
Spuma	Fitta
Profumo	Esprime profumi che portano alla zagara e al fiore di acacia, ricorda il cedro
Gusto	Di approccio facile, si distingue per personalità ad equilibrio, ripete in bocca la sensazione agrumata che ne sottolinea la gradevolezza

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.



INFO NUTRIZIONALI

