



# Spumante Millesimato Extra Brut

Vino ideale per dolci tradizionali e pasticceria secca

---

Spumante Millesimato Extra Brut:

**VITIGNO:** Trebbiano and Chardonnay

**TERRENO:** Calcareo

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** Guyot

**RACCOLTA:** manuale

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice di acini interi e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione secondo il metodo charmat.

**AFFINAMENTO:** vasche in acciaio inox termocondizionante. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11%vol

**COLORE:** Giallo paglierino brillante, con un perlage molto fine

**OLFATTO:** Intenso e fruttato

**GUSTO:** Secco, avvolgente, sapido, di buona struttura ed armonia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 – 10°C

