



Andreas Keller



## Andreas Keller – 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.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

Ottimo come aperitivo o per accompagnare antipasti di mare.

**SERVING TEMPERATURE:**

8-10°C