



Spumante Millesimato Extra Brut

Vino ideale per dolci tradizionali e pasticceria secca



Spumante Millesimato Extra Brut:

VITIGNO: Trebbiano and Chardonnay

TERRENO: Calcarea

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