



# Spumante Millesimato Blanc De Blancs Extra Dry

Eccellente come aperitivo, ma anche con insalate, pesce e carni bianche



Spumante Blanc de Blancs / Extra Dry:

**VITIGNO:** Trebbiano and Chardonnay

**TERRENO:** Medio impasto con marna calcarea e gesso, sito intorno al 45° parallelo nord.

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** Guyot

**RACCOLTA:** Manuale

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice a 0.8 bar. Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18° C.

**AFFINAMENTO:** vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5%vol

**COLORE:** Giallo paglierino carico, perlage fine e persistente

**OLFATTO:** Piacevole ed intenso con delicate note floreali e di frutta esotica

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 – 8°C

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Coquillage – Francia, Tartare di Salmone – Giappone