



# Spumante Millesimato Extra Dry

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

---



Spumante Millesimato Extra Dry:

**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, perlage fine e persistente

**OLFATTO:** Intenso e floreale

**GUSTO:** Equilibrato, piacevolmente secco e morbido

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 – 8°C

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