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