

## LA CUVÉE MILLESIMATO SPUMANTE EXTRA DRY

Spumante bianco dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il perlage è persistente, e al naso presenta profumi di buona intensità con sentori di frutti bianchi delicati. Al palato è fine, fresco e morbido.

Formati disponibili:  
0,75 L



ZONA DI PRODUZIONE	Veneto
VITIGNO	Selezione di uve bianche
TIPOLOGIA DI TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz – Doppio Capovolto (o Cappuccina)
PERIODO DI VENDEMMIA	Settembre - Ottobre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	30-40 giorni
AFFINAMENTO	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat
GRADAZIONE ALCOLICA	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	15-16 g/l
PRESSIONE	5 atm
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## Caratteristiche organolettiche

COLORE	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
PERLAGE	Fine, tipico dei vini vivaci
SPUMA	Cremosa
PROFUMO	Buona intensità e sentori floreali di frutti bianchi delicati
GUSTO	Fresco e morbido
ABBINAMENTI	Aperitivo, primi piatti e secondi di pesce delicato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9°