

## 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°  |