



0,75 l

Cuvée Extra Dry

I VITIGNI:	VITIGNI BIANCHI SELEZIONATI
LA VENDEMMIA:	VENDEMMIA MOLTO PRECOCE SVOLTA DURANTE LA SECONDA METÀ DI AGOSTO.
LA VINIFICAZIONE:	DOPO UNA PRIMA FERMENTAZIONE ALCOLICA SVOLTA A TEMPERATURE CONTROLLATE DI 15/16 °C, LA PRESA DI SPUMA AVVIENE SECONDO IL METODO CHARMAT.
IL COLORE:	GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, DENOTA RIFLESSI VERDOGNOLI.
IL PERLAGE:	MOLTO FINE E PERSISTENTE.
IL PROFUMO:	ALL'OLFATTO SI PRESENTA FRESCHISSIMO, VELLUTATO, CON SENTORI DI MELA. RICORDA ANCHE LA CROSTA DI PANE FRESCO E LIEVITO.
IL SAPORE:	DOTATO DI GRANDE FRESCHEZZA MA SOPRATTUTTO EQUILIBRIO NELLA SUA ACIDITÀ, ESPRIME SENTORI DI LIEVITO E FRUTTA MATURA.
GLI ABBINAMENTI:	E' UNO SPUMANTE CHE SI DESTINA AGLI APERITIVI, AI PRIMI PIATTI DELICATI E SECONDI A BASE DI VERDURE O PESCE. SERVIRE A 6-8 °C.
LA DURATA:	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE GIOVANE.

I SUOI DATI TECNICI:

ALCOLE:	11% IN VOLUME
ZUCCHERI RESIDUI:	12 GRAMMI PER LITRO
ACIDITÀ TOTALE:	6,5 GRAMMI PER LITRO
ESTRATTO SECCO:	21 GRAMMI PER LITRO
PRESSIONE:	6 ATMOSFERE

