

Vino spumante bianco EXTRA DRY millesimato



TIPOLOGIA

Vino spumante bianco EXTRA DRY millesimato

VITIGNI PRINICPALI

Uve a bacca bianca adatte alla spumantizzazione, di una singola annata, in particolare Trebbiano e Garganega

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalle regioni Veneto ed Emilia

TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini spumanti.

RACCOLTA

A seconda delle annate la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli. Perlage fine e delicato.

OLFATTO

Profumi intensi e fini, con piacevoli note fruttate, sentore di lievito e una sensazione di armoniosa complessità.

GUSTO

Gusto secco, arrotondato da una lieve nota dolce e caratterizzato da un sapore fresco, morbido e fruttato. Sentori di vaniglia e crosta di pane e una piacevole nota amarognola di mandorla tostata nel retrogusto.

ABBINAMENTI

Adatto a buffet ed aperitivi, ben si adatta a carni bianche e pietanze con una tendenza dolce quali crostacei, verdure, zucca e formaggi freschi o a media stagionatura.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

GRADO ALCOLICO

11%

