

Vino spumante bianco EXTRA DRY millesimato MAGNUM



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
11,50%

