

SPUMANTE GRAN CUVÉE EXTRA DRY

Uve: Blend di uve bianche

Sistema di allevamento: Controspalliera

Densità ceppi: 4.000 per ettaro

Resa: 120ql. Per ettaro

Epoca di vendemmia: Prima decade di Settembre

Vinificazione: Le uve sono sottoposte a soffice pigiatura ed il mosto è fermentato a temperatura controllata. La presa di spuma avviene con il metodo Charmat lungo con la successiva permanenza sulle fecce.

Maturazione: Acciaio inox.

Grado alcolico: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino scarico, profumo fruttato e floreale. Il suo sapore è morbido, fresco e sapido.

Abbinamenti gastronomici: Eccellente come aperitivo, ma può accompagnare l'intero pasto.

