



CANTINE
VOLPETTI



GRAN CUVÉE

SPUMANTE EXTRA DRY

Uve: Selezione di uve a bacca bianca.

Vinificazione e presa di spuma:

Le uve sono sottoposte a soffice pigiatura ed il mosto è fermentato a temperatura controllata.

Rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per circa 45 giorni.

Maturazione: Acciaio inox.

Grado alcolico: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 1,5%

Pressione afrometrica: 5 atm. a 20 °C

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.