

Spumante Extra Dry Millesimato



VINIFICAZIONE

Spumante extra dry vinificato in bianco usando il metodo charmat.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, profumo tipico di fiori d'acacia e dal sapore fresco e brioso. Vino dal perlage raffinato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo vino da aperitivo, con antipasti come crostini al salmone e crudité.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	Uve a bacca bianca
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO	11.00 % vol
ZUCCHERI	3,00 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,00 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 – 10°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml