



Vino Spumante Extra dry



Vino color giallo paglierino scarico con riflessi verdognolo, dal profumo fresco delicatamente fruttato, ma che ricorda anche i fiori bianchi. Gusto piacevole e morbido, arrotondato da una lieve nota dolce.



Ideale per qualsiasi occasione. Adatto a carni bianche e pietanze delicate, ma anche formaggi freschi



Temperatura di Servizio 6 °C



ALCOHOL 11,5%

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Pedemontana trevigiana
Vitigno:	Glera 100%
Vendemmia:	Inizio Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	vinificazione in bianco, fermentazione a temperature controllata, sosta sui lieviti per lisi.
Presatura di spuma :	Metodo charmat durata da 40 a 60 gg.
Forma di Allevamento:	Silvoz 2,80x1,25
Resa per HA:	16000 kg.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	13,60 g/l	Acidità Totale:	6,00 g/l
Estratto secco:	30,50 g/l	Pressione:	5,20 bar

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 l in cartoni da n. 6 bottiglie