



## Vino Spumante Extra dry

11,5% vol.

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.

### SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca trevigiana
Vitigno:	Glera e bianchi locali
Vendemmia:	Primi di Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a macchina
Tecnologia adottata:	Vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti per lisi .
Presatura di spuma:	Metodo charmat
Forma di allevamento:	Sylvoz 2,80x1,25
Resa per HA:	200 q

### 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