

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 Glera e altri uve a bacca bianca
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz



DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO 11.00 % vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 – 8°C
FORMATI DISPONIBILI Bottiglia da 750 ml