



CUVÉE PREMIÈRE SPUMANTE EXTRA DRY



LE UVE

Vitigni a bacca bianca.

ZONA DI PRODUZIONE

Italia.

VINIFICAZIONE

La cuvée base viene scelta e combinata per dare morbidezza, armonia e tono fruttato. Una volta assemblata la cuvée, si aggiungono lieviti selezionati; la presa di spuma si svolge in autoclave col metodo Martinotti per un periodo variabile tra i 30 e i 60 giorni, lo spumante viene poi affinato sui propri lieviti e assaggiato molto frequentemente fino al raggiungimento del quadro organolettico desiderato.

AFFINAMENTO

1-2 mesi in acciaio «sur-lies».

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo con dei leggeri riflessi verdognoli, presenta un delicato profumo di pesca bianca e delle leggere note aromatiche. Dal fine perlage e di buona persistenza, è caratterizzato da buona sapidità e un delicato retrogusto fruttato.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

1 anno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti, pesci, carni bianche fredde, cous cous e piatti vegetariani.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml
Magnum