

LINEA SPUMANTE

VINO SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO



Cuvée:

Ottenuta da uve autocnone raccolte nell'annata indicata in etichetta, preservandone l'integrità della buccia e la sanità, al fine di conservarne al meglio i caratteri aromatici primari dei vitigni utilizzati e la loro acidità.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino chiaro con perlage fine e persistente. Al naso si presenta elegante e con la leggera aromaticità conferita dai vitigni, dove domina una delicata nota di mela golden accompagnata da fiori bianchi. Il tutto esaltato dal residuo zuccherino che interviene accentuando l'aroma naturale e la morbidezza dello spumante. Di gusto cremoso, gradevolmente acidulo e sapido, con una equilibrata nota dolce.

Tecnica di spumantizzazione:

Metodo Martinotti o Italiano conducendo la presa di spuma a bassa temperatura (12-18° C) senza permanenza del vino sulle fecce e periodo di elaborazione di 30 giorni seguito da una breve maturazione in bottiglia. Il residuo zuccherino è compreso tra 12 e 17 g/l.

Abbinamento:

Vino adatto ad occasioni celebrative e ludiche. Si abbina ai dolci secchi o a cucchiaino, crostate di confettura e frutta fresca.

Temperatura di servizio:

Servire a 8°/10°C.

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	VINO SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO CL 75	12% vol	75 cl	32	9,60	1,4	8051166520125
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA CORICATA)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (CM)	
6	8051166520279	34x30.5x20.5		5 STRATI DI 16 CARTONI		183	