

# VINO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT

## Cuvée:

Ottenuta da varietà idonee alla produzione di basi spumante destinate a lunghi periodi di elaborazione. Particolare attenzione è stata perciò prestata al loro grado di sanità e maturazione.

## Caratteristiche:

Colore giallo paglierino chiaro con perlage fine e persistente. Di gusto elegante, cremoso, piacevolmente fresco e sapido. Al naso si presenta con grande pulizia e un delicato sentore di frutta esotica, mela con un accenno di ciliegia e ribes, il tutto impreziosito da un inconfondibile bouquet di crosta di pane dovuto alla sosta sui lieviti che hanno condotto la presa di spuma.

## Tecnica di spumantizzazione:

Metodo Martinotti o Italiano con la fase di presa di spuma a bassa temperatura (12-15°C) e permanenza sulle fecce nobili per almeno 30 giorni con un periodo di elaborazione e maturazione superiore ai sei mesi. All'imbottigliamento il vino presenta un residuo zuccherino inferiore a 6g/l.

## Temperatura di servizio:

Servire a 8°/10°C.

## Abbinamento:

Vino adatto ad occasioni celebrative, ma idoneo anche per consumi a tutto pasto. Risotti in bianco con aceto balsamico o formaggi.



LINEA SPUMANTI

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
1400AFC06	VINO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT CL 75	12,5% vol	75 cl	32	9.60	1,4	8051166520118
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA CORICATA)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (CM)	
6	8051166520262	34x30.5x20.5		5 STRATI DI 16 CARTONI		183	