

# BIANCO CUVÉE SPUMANTE EXTRA DRY

## SCHEMA TECNICA



### TECNOLOGIA ADOTTATA:

Vinificazione in bianco; fermentazione primaria condotta da lieviti selezionati, alla temperatura di 18°C per preservare al meglio i profumi fruttati tipici del vitigni che compongono la cuvée. La presa di spuma avviene a bassa temperatura, in autoclave.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Perlage:** fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

**Profumo:** fruttato, in cui si distinguono mela e agrumi; floreale in cui si distinguono i fiori di campo.

**Sapore:** snello, fresco, armonico.

### ABBINAMENTI:

Ottimo da aperitivo, a tutto pasto, con antipasti, primi piatti in genere, piatti a base di pesce.

### CONSERVAZIONE:

In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Vitigno :

Resa per ettaro  
150 q.li



Alcol svolto : 11% vol.



Zuccheri

residui : 14 g/l



Temperatura

di servizio: 6-8°C



VALDAMBRA