



SACCHETTO

**ETICHETTA NERA  
BIANCO MILLESIMATO  
EXTRA DRY**



La felice combinazione di uve bianche, dona a questo spumante un intenso profumo fruttato e sapore morbido. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione:	Bianco Extra Dry Millesimato Vino Spumante
Zona d'origine:	Italia
Vitigni:	Bianchi vari
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	18/20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo paglierino, scarico.
Profumo:	Intenso profumo di fruttato tipico di frutta esotica con sfumature nell'agrumato e nel floreale.
Sapore:	In bocca il vino è fresco e vivace, ma al tempo stesso morbido e avvolgente.
Gradazione alcolica:	11% Vol
Acidità totale:	5,6 - 5,8 g/l
Residuo Zuccherino:	13 - 15 g/l
Temperatura di servizio:	6 - 8 °C
Abbinamenti consigliati:	È ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.
Riconoscimenti:	<b>2024 - Decanter - Bronze Medal</b> <b>2022 - Decanter - Bronze Medal</b>