SACCHETTO

# ETICHETTA NERA BIANCO MILLESIMATO EXTRA DRY




**La felice combinazione di uve 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: | **2024 - Decanter - Bronze Medal**<br>**2022 - Decanter - Bronze Medal** |