



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**
2022 - Decanter - Bronze Medal