

**ETICHETTA NERA
BIANCO MILLESIMATO
EXTRA DRY VINO SPUMANTE
LINEA TOP**



Classificazione: Bianco Extra Dry
Vino Spumante

Zona d'origine: La provincia di Treviso

Vitigni: Verduzzo, Tai, Pinot Bianco.

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di zuccheri.

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 armonico, morbido e avvolgente, ma al tempo stesso asciutto per la fresca acidità.

Gradazione alcolica: 11,5% Vol.

Acidità totale: 5,6 - 5,8 g/l

Zuccheri residui: 14 - 17 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.