



Cuveé Spumante Extra Dry

Provenienza: da nostri vigneti di Negrisia (TV)

Maturazione: metà settembre

Allevamento: G.D.C. e Spalliera

Densità viti: 3500-5500 piante/ettaro

Terreno: ricco di scheletro, calcareo.

Vinificazione: dopo la raccolta delle uve, gli acini ed i grappoli interi, senza subire lacerazioni, vengono sottoposti a pressatura soffice da cui si ottiene il “mosto fiore”. Segue la decantazione statica a freddo del mosto, per l’eliminazione delle parti solide in sospensione. Con l’inoculo di lieviti selezionati inizia la fermentazione ad una temperatura controllata di 18 °C. Il vino viene così travasato e posto ad affinare per alcuni mesi in tini d’acciaio prima della vendita. Il cuveé delle migliori uve viene selezionato prima della presa di spuma (o seconda fermentazione) la quale avviene a bassa temperatura in autoclave.

Grado: 10,5 – 11,5 % vol.

Zuccheri: 16 gr. lt.

Acidità: 5 gr. lt.

Descrizione: vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage finissimo e vivace. Profumo intenso, avvolgente ed equilibrato, con note che ricordano la mela verde, il glicine, la pesca ed i fiori d’acacia. Al palato ricco, intenso, morbido, fresco e note che hanno completa corrispondenza con il profumo.

Abbinamenti: è il calice di spumante per ogni momento della giornata. Come aperitivo stuzzica sorprendentemente l’appetito, a tavola è il piacevole abbinamento con i pranzi quotidiani caratterizzati da cibi leggeri. Servire a 8-10 °C preferibilmente con secchiello di ghiaccio.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.