

VINI CA' DEL BORGO



CUVÉE EXTRA DRY

Denominazione Vino Bianco Spumante Extra Dry.

Il vitigno Vitigni bianchi selezionati.

La vendemmia Vendemmia molto precoce, svolta durante seconda settimana di agosto.

La vinificazione Dopo una prima fermentazione alcolica svolta a temperature controllate di 15-16°C, la presa di spuma avviene secondo il metodo charmat.

Il colore Giallo paglierino brillante, denota riflessi verdognoli.

Il profumo All'olfatto si presenta freschissimo, con sentori di mela.

Ricorda anche la crosta di pane fresco e lievito.

Il sapore Dotato di grande freschezza ma soprattutto equilibrio nella sua acidità, esprime sentori di lievito e frutta matura.

Gli abbinamenti È uno spumante che si destina agli aperitivi, ai primi piatti delicati e secondi a base di verdure o pesce. Servire a 6-8°C.

La durata Da consumarsi preferibilmente giovane.

Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	11,0 %
Zuccheri Residui	12,0 g/l
Acidità Totale	6,5 g/l
Estratto Secco Netto	21,0 g/l
Pressione	6,0 atm