



GRAN CUVEE EXTRA DRY

Vitigni:	Glera -Chardonnay
Gradazione alcolica:	11% vol.
Capacità bottiglia:	750 ml
Denominazione:	Vino Spumante
Area di produzione:	Non specificata
Acidità totale:	5,5 mg/l.
Zuccheri:	15 gr/lit. - Extra Dry
Ph:	3,25
Sovrappressione:	5,5 bar
Affinamento:	2° Fermentazione in autoclave, presa di metodo Martinotti - Charmat 40 gg

Note di Degustazione

Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Sapori/Profumi: Piaciacevolmente intenso e fruttato, con sfumature di mela e glicine.

Abbinamento: Vino perfetto da bere come aperitivo e ben si accosta a zuppe e piatti di pesce, ottimo per accompagnare ogni occasione anche fuori pasto.

Temperatura di servizio: 6 - 8 C°

