

Blanc De Blancs Cuvee Extra Dry

Linea VIP



Varietà: Blend di uve bianche selezionate



Tipo di Terreno: argilloso, calcareo, ricco di microelementi



Periodo di Vendemmia: da fine agosto a metà settembre



Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con lieviti selezionati. Presa di spuma in autoclave secondo il Metodo Charmat per almeno 60 giorni, al fine di preservare freschezza e aromaticità



Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente



Profumo e Sapore: elegante e delicato, con sentori di frutta fresca, mela, pesca bianca e leggere note floreali. Al palato è fresco, armonico e morbido, con piacevole sapidità e finale fruttato ed equilibrato



Abbinamenti: ottimo come aperitivo, accompagna antipasti, finger food, piatti a base di pesce, crostacei e cucina mediterranea



Gradazione Alcolica: 11% vol.



Zuccheri Residui: 12 g/l



Temperatura di Servizio: 6/8°

