



Cuvée n°1 Extra Dry Millesimato



Tipo:

Vino Spumante Extra Dry Millesimato.

Uve:

Da un'accurata selezione di uve Riesling e Chardonnay dell'Oltrepò Pavese di un'unica annata.

Metodo di spumantizzazione:

Metodo Charmat a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:

Giallo tenue con leggeri riflessi verdi, brillante e luminoso.

Profumo:

Intenso e fragrante con note di frutta fresca.

Gusto:

Fresco, armonico e molto bilanciato.

Perlage:

Fine e persistente.

Abbinamenti:

È la bollicina ideale per mille occasioni: dagli aperitivi ai pasti, dalle feste ai momenti più speciali.

Temperatura di servizio:

Si serve fresco alla temperatura di 6-8°C.

Alcol:

12,5%vol

Acidità:

6 gr/lit

Zuccheri residui:

13 gr/lit

Volume:

75 cl

Conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Tempo massimo di conservazione 2 anni.