



Blanc De Blancs Millesimato ExtraDry

Uve: 100% Glera

Vendemmia: Inizio/metà Settembre

Vinificazione

Iniziale diraspatura e conseguente pressatura soffice (separazione mosto dalla buccia) in ambiente in atmosfera controllata e protetto dai rischi di ossidazione e proliferazione batterica.

1a fermentazione con trasformazione del mosto in vino a temperatura controllata tra i 14°-16°

Presa di Spuma

Con metodo Martinotti in autoclave dove avviene la 2a fermentazione almeno 45 gg.

Viene monitorato e gestito il processo fermentativo, analizzando automaticamente l'evoluzione e dosando nutrienti e ossigeno per avere i migliori risultati dal lievito

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 11% vol

Degustazione

Giallo paglierino. Perlage fine e persistente.

Profumo pulito e delicato e gradevole, piacevolmente fruttato.

Equilibrato e molto fresco, con buona persistenza aromatica. Un finale piacevolmente sapido ed armonico.