

SPUMANTE EXTRA BRUT

| | |
|--------------------------------------|--|
| Età media: | 6/16 anni. |
| Densità d'impianto: | oltre 5500 piante/ha. |
| Quota altimetrica: | 300 m.slm |
| Esposizione: | Nord |
| Terreno: | marnoso, bianco tufaceo, a tratti sabbioso. |
| Vinificazione: | Le uve notoriamente a bacca nera vengono vinificate in bianco con una pressatura soffice e selezionando la prima frazione di sgrondato che non presenta colorazione. |
| Maturazione: | Il 20% In tonneau da 500 litri circa 6 mesi il restante 80% in acciaio. |
| Affinamento: | bottiglia sui lieviti per 18 mesi. |
| Colore: | giallo paglierino |
| Profumo: | ampio, fine e di erbe selvatiche e crosta di pane |
| Sapore: | con un perlage fine ed intenso e una nota di freschezza al palato. |
| Temperatura di conservazione: | dai 13° ai 15° C. |
| Temperatura di servizio: | da 6 a 8° C. a seconda del tipo di abbinamento |
| Abbinamenti: | frutti di mare, pesce anche crudo, aperitivi. |
| Vendemmia: | 2012 |
| Bottiglie prodotte: | 4.000 circa. |

