

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.

