



CUVÉE **F**
VINO SPUMANTE
EXTRA DRY



TIPOLOGIA: vino bianco spumante

ZONA DI PRODUZIONE: Nord-Est Italia

VITIGNI: selezione di uve aziendali a bacca bianca

ALTIMETRIA VIGNETO: 100 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: argilloso - sabbioso

TITOLO ALCOLOMETRICO: 11,50% vol.

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

VENDEMMIA: manuale

PRODUZIONE ETTARO: 150 q.li/ha

CLIMA: escursioni termiche ideali per la perfetta maturazione delle uve, permettono la migliore espressione delle loro potenzialità organolettiche.

VINIFICAZIONE: vinificazione in bianco delle uve. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche d'acciaio per consentire le migliori condizioni di fermentazione e poi sosta sul lievito fino al momento della rifermentazione in autoclave. Tutto ciò per mantenere e preservare la qualità organolettica delle uve. Seconda fermentazione in autoclave per la spumantizzazione con metodo "Martinotti" conosciuto anche con il nome francese "Charmat".

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet floreale accompagnato da sentori agrumati e di frutta a polpa gialla. Vellutato ed armonico, con calibrata freschezza, sapidità e persistenza gustativa.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: con antipasti e a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl



vinilareggenza.it

vieni a trovarci

