



## Gran Cuvée Spumante Extra Dry



### UVE

Cuvée da uve a bacca bianca.



### GRADAZIONE ALCOLICA

11% in volume



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente vengono pressate in modo estremamente delicato per evitare il passaggio del colore dalla buccia al mosto. In seguito alla fermentazione a temperatura controllata si ottiene un vino dal colore paglierino che viene in seguito spumantizzato con il metodo Charmat.

### COLORE

Paglierino chiaro, esaltato da un vivace perlage e una ricca spuma.

### PROFUMO

Gradevolmente fresco, fine ed elegante arricchito da piacevoli nuances fruttate.

### SAPORE

Asciutto, di piacevole fragranza accompagnata da una fresca nota aromatica nel finale.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno agli 7-8°C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo e vino molto gradevole da tutto pasto.