

CUVÉE 31ZERO41 SPUMANTE EXTRA DRY



UVAGGIO

Vitigni autoctoni aromatici a bacca bianca.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline dell'asolano. Vigneti medio-giovani situati in pianura e piede collina.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Di medio impasto, tendente all'argilloso.

ALTITUDINE

Circa 100 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz, doppio capovolto.

RESA

250 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: circa 10 kg.

VENDEMMIA

Media, verso la metà di Settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono sofficientemente pressate e il mosto, immediatamente separato dalle bucce, viene fatto fermentare a bassa temperatura per ottenere aromi più eleganti. La fermentazione dura 10 giorni in serbatoi di acciaio Inox termocontrollati, dove il vino viene poi mantenuto fino alla presa di spuma.

PRESA DI SPUMA

In autoclave, con lieviti selezionati in zona d'origine, secondo il metodo Martinotti-Charmat.

CONSERVAZIONE

Spumante aromatico non indicato per l'invecchiamento, si consiglia il consumo entro l'anno. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in posizione verticale.

DATI TECNICI

Tenore alcolico: 11% vol
Residuo zuccherino: 13 g/l
Acidità: 5,5%

Estratto secco totale: 15%
Pressione: 5 bar.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino scarico, limpido e brillante. Profumo intenso e caratteristico di fruttato. Sapore gradevolmente armonico con retrogusto amarognolo e delicato.

ABBINAMENTO

Può essere gustato sia come aperitivo che come accompagnamento a carni bianche e portate di pesce.

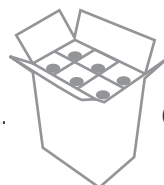
TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

CONFEZIONE



0,75 L.



6 bottiglie

