



## extra dry SPUMANTE METODO CHARMAT V.S.Q.

**TIPOLOGIA:** Spumante Metodo Charmat V.S.Q.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Oltrepò Pavese.

**UVE:** Pinot Nero 100%.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 17 g/L

**RESAPERETTARO:** 70 q.li/ha

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**VINIFICAZIONE:** La raccolta viene fatta in cassetta verso fine Agosto e ai primi di Settembre. Viene eseguita una pigiatura-raspatura soffice, il mosto così ottenuto viene mandato a fermentare a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio inox.

**MATURAZIONE:** La presa di spuma avviene in primavera in autoclave; qui il vino rimane in affinamento sui propri lieviti per minimo sei mesi per una completa maturazione.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**VISIVE:** Colore paglierino scarico con riflessi verdognoli.

**OLFATTIVE:** Ben pronunciato e distinto, fresco e fragrante, netto di mela golden, con ricordi di artemisia.

**GUSTATIVE:** Vivace, armonico, ha nerbo vivo e stoffa vellutata ed elegante.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6° - 7°C.

**ACCOSTAMENTI:** Ottimo come aperitivo, eccellente con frutti di mare e a tutto pasto.

CONTIENE SOLFITI