SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY BIO VEGAN SPUMANTE D'ITALIA

Area di produzione Veneto
Le uve Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%
Vinificazione Le uve sono pressate ed il mosto ottenuto viene lasciato decantare.
Vengono aggiunti i lieviti selezionati per la fermentazione alcolica a temperatura
controllata di circa 14°C. Dopo la preparazione del vino base, viene indotta una seconda
fermentazione in autoclave lunga fino ad ottenere una pressione interna di circa 4.5 atm.
Alla fine il vino viene filtrato ed imbottigliato.
Atm. 4,5
Grado alcolico 11% vol
Zuccheri 17 gr/lt
Acidità totale 6 gr/lt
S02 110 mg/lt
Perlage Fine
Colore Giallo paglierino tendente al verdognolo con riflessi luminosi.
Sapore Fresco, delicato, cremoso.
Profumo Floreale che ricorda il tiglio con evidenti sentori di pera, mela golden, fieno e agrumi.
Abbinamenti Ideale come aperitivo, ottimo con piatti mediterranei, buono a tutto pasto.
Temperatura di servizio 6-8° C