

CUVÉE SPUMANTE

Extra Dry



VITIGNI
Uve: Glera
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500-5.500
Terreno: calcareo, argilloso, ben drenato, con buona esposizione solare
Altitudine: 200-300 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 90-100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE
Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in acciaio inox per mantenere freschezza e aromi. La seconda fermentazione avviene in autoclave (metodo Charmat) per ottenere la frizzantezza, con una durata che va da 2 a 3 mesi. Questo processo conferisce al vino un perlage fine e persistente, con un profilo aromatico equilibrato.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli e brillante
Profumo: elegante e fruttato, con note di agrumi freschi
Sapore: fresco, morbido e armonioso, Il palato è equilibrato grazie a una buona acidità, con un finale pulito e fruttato, arricchito da un perlage fine e persistente

DATI ANALITICI
Grado alcolico: 11% vol
Estratto secco: 18,5 g/l
Zuccheri riduttori: 13 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTI
Perfetto come aperitivo, ideale con antipasti leggeri, sushi e risotti. Ottimo anche con piatti delicati a base di verdure e formaggi freschi.
Note di servizio: servire a 6-8°C

VINEYARD
Grapes: Glera
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: calcareous, clayey, well-drained, with good sun exposure
Altitude: 200-300 m/above sea level
Harvest: late September, early October
Yield: 90-100 q.li/Ha

VINIFICATION
The grapes undergo soft pressing and fermentation at a controlled temperature (16-18°C) in stainless steel to preserve freshness and aromas. The second fermentation takes place in a pressurized tank (Charmat method) to develop the effervescence, lasting from 2 to 3 months. This process gives the wine a fine and persistent perlage, with a balanced aromatic profile.

COMPOSITION CHARACTERISTICS
Colour: straw yellow with greenish highlights, brilliant
Parfum: elegant and fruity, with notes of fresh citrus
Taste: fresh, smooth, and harmonious. The palate is well-balanced thanks to good acidity, with a clean and fruity finish, enriched by a fine and persistent perlage

ANALYTICAL DATA
Alcohol content: 11% vol
Net dry extract: 18,5 g/l
Reducer sugars: 13 g/l
Total acidity: 5,5 g/l
Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING
Perfect as an aperitif, ideal with light appetizers, sushi, and risottos. Excellent also with delicate vegetable-based dishes and fresh cheeses.
Service notes: served at 6-8°C

WEINBERG
Rebsorten: Glera
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: kalkhaltig, lehmig, gut drainiert, mit guter Sonneneinstrahlung
Höhe: 200-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 90-100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG
Die Trauben werden sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) in Edelstahltanks vergoren, um Frische und Aromen zu bewahren. Die zweite Gärung erfolgt im Drucktank (Charmat-Methode) über einen Zeitraum von 2 bis 3 Monaten, um die Spritzigkeit zu erzeugen. Dieser Prozess verleiht dem Wein eine feine und anhaltende Perlage sowie ein ausgewogenes Aromaprofil.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN
Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen, brilliant
Bukett: elegant und fruchtig, mit Noten von frischer Zitrusfrucht
Geschmack: frisch, weich und harmonisch. Am Gaumen ausgewogen dank guter Säure, mit einem klaren und fruchtigen Abgang, bereichert durch eine feine und anhaltende Perlage

ANALYTISCHE DATEN
Alkoholgehalt: 11% vol
Trocken Extrakt: 18,5 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,5 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG
Zu rotem Fleisch und Wildgerichten genossen wiederruft dieser Wein eine mittelalterliche Schlossbanketts Atmosphäre. Perfekt zu gekochtem, gebratenem, geschmortes Fleisch, sowie mit Käse und Aufschnitt.
Serviertemperatur: servieren bei 6-8 °C

