



VINO SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY “79”

Vitigno: 100% Glera

Zona di Origine: Area Collinare di Farra di Soligo (TV) con altitudine media di 150 – 250 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto

Vendemmia: Interamente a mano, mediamente dal 15 al 30 settembre

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli d'uva. Decantazione statica del mosto a bassa temperatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento in vasche d'acciaio fino alla successiva spumantizzazione.

Presatura di Spuma: Metodo Charmat: Rifermentazione lenta in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata (16-17°C). Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C) e successiva filtrazione del vino finito prima dell'imbottigliamento.

Alcool: 11% vol

Zuccheri: 15 g/l

Pressione: 4 bar

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Il profumo è fresco e aromaticamente fruttato, con sentori di mela e pera. È un vino sapido ed equilibrato, leggermente amabile.

Abbinamenti: Vino versatile adatto a tutto pasto. È ottimo come aperitivo in qualsiasi momento della giornata. È consigliato in abbinamento ad antipasti, ma anche a primi piatti o secondi a base di pesce.

Temperatura di servizio consigliata: 4-6°C