

GLI SPUMANTI



EXTRA DRY IL FAGGETO

Spumante Extra Dry

COD. CU01

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante Extra Dry

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

AREA PRODUTTIVA

Veneto

COMPOSIZIONE

Pinot e Chardonnay

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, un po' fruttato che ricorda le mela e la crosta di pane. Profumo etereo, delicato e persistente.

ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante da aperitivo, ma che non disdegna piatti a base di pesce.

SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C

PACKAGING

Bottiglia "Collio" da lt. 0,75. Cartoni da 06 bottiglie. Pallets da 80 cartoni.

PROCESSO PRODUTTIVO

Uve selezionate e raccolte a mano. In seguito le uve vengono destinate alla pressatura soffice nella quale si ottiene il mosto che fermenta in presenza di lieviti selezionati e ad una temperatura termocondizionata. La spumantizzazione avviene in autoclave con il metodo Charmat. Dopo circa due mesi lo spumante viene filtrato e imbottigliato a freddo.

