



Spumante

IGT LAZIO

EXTRA DRY

Vino spumante fruttato, ottenuto con procedimento di rifermentazione in tine chiuse (metodo Charmat). Si rende particolarmente gradevole al palato per vivacità e piacevolezza di beva. Vino da tutto pasto, è particolarmente indicato come aperitivo.

Servire a 6°C - 8°C.

Colore: giallo paglierino tenue

Perlage: fine e persistente

Bouquet: intensi profumi di frutta fresca, con note complesse di fiori dolci d'acacia

Sapore: in bocca risulta fresco e piacevole, elegante nella beva e intenso. Spumante di grande bevibilità e piacevolezza

Zona di produzione: Cori (LT)

Servizio: 8° C

Uvaggio: Bellone 100%

Periodo di vendemmia: ultima settimana di agosto

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere

Fermentazione primaria: a temperatura controllata con lieviti selezionati Presa di spuma: 30 giorni

Metodo: Charmat corto

Affinamento: sulle fecce per 1 - 3 mesi

Fruity sparkling wine, produced according to the procedure of second fermentation in closed tuns (Charmat method). It is particularly palatable for its vivacity and balance of its elements. Table wine recommended especially for appetizers. Serve at 6°C - 8°C.

Color: light straw yellow

Perlage: fine and persistent

Bouquet: intense fruit fragrances with complex hints of sweet flowers of acacia

Flavor: intense and elegant, completed by an excellent freshness. Sparkling wine with a pleasant amiability

Production area: Cori (LT)

Type of grapes: Bellone 100%

Grape harvest: last week of August

Vinification: soft pressing of intact grapes

Primary fermentation: controlled temperature with selected yeasts

Froth taking: 30 days

Method: short Charmat method

Refinement: on dregs for 1 - 3 months