



SenzaFine Spumante Cuvée Extra Dry

Zona di produzione: Cornuda (TV), zona colli Asolani pianura e piede collina con terreni di medio impasto, tendente all'argilloso

Uve impiegate: vitigni autoctoni aromatici della zona

Vinificazione: Le uve vengono sofficemente pressate ed il mosto immediatamente separato dalle bucce. Segue la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio per circa 10 giorni a bassa temperatura controllata per ottenere aromi più eleganti. Segue poi la spumantizzazione in autoclave con lieviti selezionati secondo il metodo Charmat che dura circa due mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta per circa un mese in bottiglia.

Resa per ettaro: 250 q.li

Dati analitici media:

Grado alcolico:	11 % Vol.
Residuo zuccherino:	13 gr/l
Acidità totale:	5,5 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Spumante aromatico di colore giallo paglierino scarico, limpido e brillante. Al naso, un bouquet intenso e caratteristico di fruttato. Fresco, armonico con retrogusto amarognolo e delicato.

Abbinamento:

Ideale come aperitivo e come accompagnamento a carni bianche e portate di pesce, soprattutto fritto. Ideale per i cocktail a base di vino come Aperol Spritz e Hugo.

Conservazione:

Spumante aromatico non indicato per l'invecchiamento. Si consiglia il consumo entro l'anno e conservarlo in luogo fresco e asciutto.