



## GRAN CUVÉE EXTRA DRY VINO SPUMANTE

*Zona di produzione:* Italia

*Arte:* spumante delicato, ottenuto direttamente dalla rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 30 gg.

*Spuma:* abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente.

*Colore:* giallo paglierino scarico.

*Profumo:* finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza.

*Sapore:* netto, morbido.

*Grado alcolico:* 11% Vol.

*Residuo zuccherino:* 1,5 %

*Pressione afrometica:* 5 atm a 20° C.

*Temperatura di servizio:* 6-8° C.

*Consumo:* ottimo aperitivo, ideale accompagnatore di primi piatti a base di pesce.

*Bicchieri:* flûte

*Conservazione:* in luogo fresco e asciutto, in frigorifero alcune ore prima di servirlo.