



SACCHETTO



## ETICHETTA NERA BIANCO MILLESIMATO EXTRA DRY

Una felice combinazione di uve Glera, Verduzzo e Pinot Bianco da vigneti della provincia di Treviso. Intenso profumo fruttato e sapore morbido, avvolgente. Spumante versatile, ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Da servire fresco a 6-8°C.

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Classificazione:         | Bianco Extra Dry Millesimato Vino Spumante  |
| Zona d'origine:          | Italia  |
| Vitigni:                 | Bianchi vari  |
| Vinificazione:           | Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata. |
| Maturazione:             | In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.   |
| Affinamento:             | In bottiglia  |
| Longevità:               | 18/20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.   |
| Colore:                  | Giallo paglierino, scarico.   |
| Profumo:                 | Intenso profumo di fruttato tipico di frutta esotica con sfumature nell'agrumato e nel floreale.  |
| Sapore:                  | In bocca il vino è armonico, morbido e avvolgente, ma al tempo stesso asciutto per la fresca acidità.   |
| Gradazione alcolica:     | 11% Vol   |
| Acidità totale           | 5,6 - 5,8 g/l   |
| Residuo Zuccherino:      | 14 - 17 g/l   |
| Temperatura di servizio: | 6 - 8 °C  |
| Abbinamenti consigliati: | È ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.        |
| Riconoscimenti:          | <b>Bronze - Decanter 2022</b>   |