

Millesimato Extra Dry

SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY



VILLA MORO



Zona di produzione: Tenute Villa Moro Vini

Denominazione: Spumante Millesimato Extra Dry

Uve: 100% Glera

Sistema di allevamento: Sylvoz

Tecnologia: vendemmia in settembre a cui segue una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto. Dopo la fermentazione primaria in acciaio a 18°C, il vino nuovo riposa sulla feccia pregiata per un mese; successivamente viene filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione a 14°C dura circa 20/25 giorni, seguono 5/10 giorni di affinamento sui lieviti. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per diverse settimane.

Colore: giallo paglierino scarico con spuma vivace e persistente, dal fine perlage.

Profumo: fine, delicato, note fruttate di mela, pera e pesca. Profumi di rose e fiori di acacia.

Gusto: delicato, fresco, minerale.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, con antipasti e piatti a base di pesce, risotti.

Gradi: 11

Acidità: 6,20 g/l

Residuo zuccherino: 18 g/l

Temperatura di servizio: 6-8 °C