

Cuvée Extra Dry

SPUMANTE CUVÉE EXTRA DRY



VILLA MORO



Zona di produzione: Tenute Villa Moro Vini
Denominazione: Cuvée Spumante 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 con spuma fitta, perlage fine e persistente.

Profumo: ampio e fruttato, ricorda la mela gialla, la pesca, la frutta esotica. Profumi di rose e fiori di acacia.

Gusto: delicato, fresco e fruttato, armonico ed elegante.

Abbinamenti: eccellente come aperitivo, accompagna antipasti e stuzzichini, ideale a tutto pasto e con pasticceria secca.

Gradi: 11
Acidità: 5,50 g/l
Residuo zuccherino: 15 g/l
Temperatura di servizio: 6-8 °C