

# Extra Dry Millesimato 2021

SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 2021

**VM**  
**VILLA MORO**



**Denominazione:** Spumante Extra Dry Millesimato 2021

**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 40/50 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:** 5,80 g/l

**Residuo zuccherino:** 14 g/l

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C