

"D'AMANTE" SPUMANTE EXTRA DRY



Vinificazione: Vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve senza macerazioni. Fermentazione sui lieviti in autoclavi di acciaio refrigerate. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.

Grado alcolico: 11,5 % vol. circa

Colore: giallo paglierino brillante con persistente perlage fine

Profumo: fresco e fragrante di mela verde e pera

Gusto: armonico e leggermente aromatico molto fresco

Temperatura di servizio: 8° c.

Abbinamento: a tutti gli antipasti, piatti di salumi e formaggi, piatti a base di pesce e verdure

Vitigno: Pinot Bianco - Chardonnay

Zona: Colli Orientali del Friuli

Natura del terreno: Ponca (marna eocenica)

Età media delle viti: 10/20 anni

Sistema di Allevamento: doppio capovolto

Vendemmia: manuale anticipata a fine Agosto inizio Settembre