

CUVÉE

Spumante Extra Dry



Uve : Glera e Pinot Grigio

Vigneto : Allevamento a sylvoz caratterizzato da una scarsa carica gemmaria. I terreni sono prevalentemente argillosi tra i fiumi Piave e Livenza.

Colore : Giallo paglierino

Sensazioni olfattive : Profumi complessi. Prevalenza floreale con retrogusti di ananas e pera.

Sapore : Equilibrato, morbido, fine e persistente.

Abbinamenti : Ottimo come aperitivo anche in miscela con amari, oppure minestre di frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Da provare come base per cocktails.

Vinificazione : Pressatura soffice, decantazione statica fermentazione a temperatura controllata con inoculo di lieviti selezionati.

Presatura di spuma : Metodo Charmat

Gradazione alcolica : 11% Vol

Zuccheri residui : 16 g/L

Temperatura di servizio : 6-8 °C

Formato : Bottiglie da 750 ml

Confezioni : Scatole da 6 bottiglie



Az. Agr. Villa Valonte di Battaglini Andrea Massimo

Via Basalghelle, 10 - Vallonto di Fontanelle TV

C.F. BTTNRM92E16M089A - P. IVA: 04772770261

Web: www.villavalonte.it

Email: info@villavalonte.it

Tel: +39 346 1068106