

SPUMANTE EXTRA DRY



SCHEDA TECNICA

Denominazione	Vino Spumante Extra Dry
Gradazione	11% vol
Residuo zuccherino	15g/l
Temperatura di servizio	8°C
Formato bottiglia	Champagnotta Speciale Flute 0,75 l
Tecnologia di produzione	Dopo una pressatura soffice, una fermentazione a bassa temperatura e una seconda fermentazione in autoclave, otteniamo questo vino spumante rinfrescante e piacevole

ANALISI SENSORIALE

Colore	Giallo paglierino brillante con schiuma persistente
Profumo	Intenso e persistente, con note di mela, pera e sentori di agrumi
Sapore	Morbido con fine perlage e note di mela sul finale
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, si accompagna a piatti a base di pesce. Ideale anche in accompagnamento a dessert



BORGOFULVIA