

## SCHEMA ORGANOLETTICA /// ORGANOLEPTIC SHEET

EXTRA DRY

EXTRA DRY SPUMANTE BIANCO /// EXTRA DRY WHITE SPARKLING WINE

### CARATTERISTICHE PRODOTTO /// PRODUCT FEATURES

VITIGNO	uva bianca
GRAPE VARIETAL	white grapes
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
WINEMAKING	Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata eseguita con metodo Charmat
PRIMARY FERMENTATION	Controlled temperature with method Charmat
PRESA DI SPUMA	15 - 20 giorni
FOAMING	15 - 20days
AFFINAMENTO	3 mesi
FINING	3 months

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
COLOUR	Light straw yellow colour with greenish hints
PERLAGE	Fine e persistente
PERLAGE	Fine and persistent
PROFUMO	Intenso, aromatico, ricco di sentori floreali e fruttati
BOUQUET	Intense and aromatic, it brings to one's mind the scent of fresh fruits and flowers
SAPORE	Abboccato, fresco, gradevole e di buona consistenza.
TASTE	Fresh, pleasant and well- balanced
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 ° C
SERVING TEMPERATURE	
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo, ideale con pesce e carni bianche.
BEST SERVED WITH	Excellent as aperitif, ideal with fish and white meat
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Martinotti - Charmat
SPARKLING WINEMAKING METHOD	
CAPACITA'	0,75 lt - 1,5 lt
CONTENTS	