



Classificazione:

Glera Spumante -Extra Dry

Descrizione:

Fresco e fruttato con i caratteristici sentori varietali della Glera vinificata in purezza floreali e primaverili. Intenso e persistente, con una buona acidità, spumantizzato con metodo Charmat lungo, privo della denominazione ma figlio delle stesse uve del Prosecco.

Caratteristiche:

Fruttato, fresco, dal corpo intenso con una acidità elegante e tipica del vitigno ed una intensa sapidità in bocca tipica della varietà, Extra Dry, per i palati più esigenti che preferiscono la morbidezza.

Vendemmia:

Tradizionale, nel mese di settembre, prima che le uve raggiungano la completa maturazione per coglierne la freschezza e preparare la base per la seconda fermentazione per la "presa di spuma".

Terreno:

Terreno, tessitura mista calcarea con ciottoli radi, con PH basico

Invecchiamento / Affinamento:

Il Glera Spumante - Extra Dry dopo la fermentazione alcolica e una seconda fermentazione di 60 gg per una presa di spuma fine elegante e persistente atta a favorire anche l'estrazione aromatica varietale della GLERA viene affinato per 1 mese in bottiglia prima di essere posto in vendita, se ne sconsiglia l'invecchiamento.

Formato disponibile:

Bottiglie da 0,75 scatole da 6 Bottiglie Borgognotta
Tronco conica Pesante Verticale.
Tappo a Fungo in sughero naturale

ALCOHOL	11,0% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	6,0 g/l	RESA ETTARO	200 q.li Ha
AR SUGAR	17 g/l		
TEMP. Servizio	5/6 C.*	ALTITUDINE	120 mt. s.lm
GRAPES	100% Glera- DDCG		

