



TERREDIRAI

icone

VINO SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY



Denominazione	Vino Spumante Bianco
Colore	Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente.
Profumo	Fiori d'acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.
Sapore	Buona struttura, morbido con frutto emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico.

DATI AGRONOMICI

Vitigni	Uve bianche
Zona ubicazione vigneti	Treviso e Pordenone
Altitudine	30/50 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Cappi/ha	2500
Resa q.li/ha	150
Epoca vendemmia	Agosto - Settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Spumantizzazione	Charmat lungo (30-60 giorni)
Fermentazione malolattica	No
Affinamento	No

DATI ANALITICI

Resa do uva in vino %	75%
Acidità totale (gr/lt)	5,80 ÷ 6,00
Ph	3,15 ÷ 3,25
Zuccheri residui (gr/lt)	12 ÷ 14
Alcol svolto	11% vol

ALTRI DATI

Abbinamenti	Se hai un'occasione da festeggiare questo è il tuo vino ideale, ti dà il benvenuto come aperitivo per poi salutarti, fino alla prossima occasione, al momento del dolce.
Temperatura di servizio	6-8° C.
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.