

9.5.8 SANTERO

EXTRA DRY SPUMANTE BIANCO

ZONA DI ORIGINE

Regione Piemonte -Lombardia e Veneto

VITIGNO

Uva bianca

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz

VINIFICAZIONE

In bianco mediante pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA

A temperatra controllata eseguita con metodo Charmat lungo

PRESA DI SPUMA

15-20 giorni

AFFINAMENTO

3 mesi

ALCOL

11,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

16,00 g/l

ACIDITÀ TOTALE

6,00 g/l

TIPOLOGIA

Vino spumante

COLORE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

PERLAGE

Fine e persistente

PROFUMO

Intenso e aromatico, ricco di sentori floreali e fruttati

SAPORE

Abboccato, fresco, gradevole e di buona consistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con pesce e carni bianche

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Martinotti- Charmat

CAPACITÀ

0,75 - 1,5 lt

