



## CUVÉE EXTRA DRY

### VINO BIANCO SPUMANTE

**DENOMINAZIONE:**  
**TIPOLOGIA:**  
**UVE/VITIGNO:**  
**VINIFICAZIONE:**  
**PRESA DI SPUMA:**

Cuvée Spumante Extra Dry.  
vino bianco spumante.  
vitigno a bacca bianca.  
pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.  
rifermentazione in autoclave per circa 60 giorni a temperatura costante di 16-18 °C.  
Segue poi la filtrazione e la stabilizzazione a freddo.  
a pressione isobarica, previa filtrazione sterile dello spumante.

**IMBOTTIGLIAMENTO:**

#### PROFILO ORGANOLETTICO

**ASPETTO:**  
**COLORE:**  
**PROFUMO:**  
**GUSTO:**  
**ABBINAMENTI:**  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

brillante con emissione di spuma fine e persistente.  
giallo brillante.  
gradevole, tipicamente fruttato.  
morbido, armonico e persistente.  
ottimo come aperitivo e brindisi fuori pasto.  
8 °C

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
**ACIDITÀ:**  
**ZUCCHERI RESIDUI:**  
**FORMATO:**

11,5% Vol  
5,8 g/l  
15 g/l  
750 ml

#### DATI ANALITICI

**NAME:**  
**TYPE:**  
**GRAPE VARIETY:**  
**VINIFICATION:**  
**SECONDARY FERMENTATION:**

*Cuvée Spumante Extra Dry.  
sparkling white wine.  
white grapes.  
soft pressing followed by temperature-controlled fermentation.  
secondary fermentation in an autoclave for approximately 60 days at a constant temperature of 16-18 °C. This is followed by filtration and cold stabilization.  
isobaric, after sterile filtration of the sparkling wine.*

**BOTTLING:**

#### TASTING NOTES

**APPEARANCE:**  
**COLOUR:**  
**AROMA:**  
**FLAVOUR:**  
**SERVING SUGGESTION:**  
**SERVING TEMPERATURE:**

*brilliant, fine and persistent perlage.  
bright straw yellow.  
pleasing, fruity.  
soft, harmonious and persistent.  
excellent as an aperitif and for toasts.  
8 °C*

**ALCOHOL CONTENT:**  
**ACIDITY:**  
**RESIDUAL SUGAR:**  
**BOTTLE:**

#### ANALYTICAL DATA

11.5% Vol  
5.8 g/l  
15 g/l  
750 ml