

EXTRA BRUT

Vino Bianco Spumante di qualità
Metodo Classico Extra Brut



Classificazione

Vino bianco spumante di qualità
metodo classico

Tipologia

Extra Brut

Uve

Verdicchio, Chardonnay
Pinot bianco

Sistema d'allevamento

Guyot

Resa per ettaro

80 q

Epoca di vendemmia

Ultima decade di agosto

Vinificazione e affinamento

Il grappolo viene pressato
sofficientemente e velocemente
con una resa in mosto fiore del 40%.

La fermentazione avviene ad una
temperatura controllata di 16°C
e l'anno successivo viene effettuato
il tiraggio. Rimane 36 sui lieviti per
poi essere degorgiato.

Viene messo in distribuzione
4 mesi dopo la sboccatura.
