



Duse Spumante EXTRA DRY

Spumante pulito ed immediato dal perlage fine e persistente.

Prevalgono intense note fruttate a cui si uniscono sentori discreti ed eleganti di fiori di acacia e gelsomino.

Il tutto in una limpida, fresca armonia.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verde giada

Perlage: Fine e persistente

Sensazioni Gusto-olfattive: Pulito ed immediato, le note prevalenti sono quelle fruttate con la mela verde e la pera Williams in evidenza. Si accostano sentori eleganti e non invadenti di fiori di acacia e gelsomino.

Abbinamenti: Ottimo spumante da fuori pasto e da fine pasto con biscotti e frutta secca

Gradazione alcolica: 11,5% VOL

Residuo zuccherino: 12 gr/1

Acidità: 6 gr/1

Pressione: 4,5 bar

Estratto: 20 gr/1

Temperatura di servizio: 4-6°C

Uve: 100% Glera

Sistema di allevamento: Cappuccina con sesto d'impianto 3x1

Epoca di vendemmia: Seconda/terza decade di settembre

Vinificazione: In bianco in acciaio inox

Spumantizzazione: Metodo italiano (Martinotti) con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale

Zona di produzione: Colli di Castelcucco

Formati: 0,75 LT

1 Box da 6 bottiglie L 292 mm / A 323 mm / P 194 mm

