

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.

<i>Colore:</i>	Giallo paglierino con riflessi verde giada
<i>Perlage:</i>	Fine e persistente
<i>Sensazioni Gusto-olfattive:</i>	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.
<i>Abbinamenti:</i>	Ottimo spumante da fuori pasto e da fine pasto con biscotti e frutta secca
<i>Gradazione alcolica:</i>	11,5% VOL
<i>Residuo zuccherino:</i>	12 gr/l
<i>Acidità:</i>	6 gr/l
<i>Pressione:</i>	4,5 bar
<i>Estratto:</i>	20 gr/l
<i>Temperatura di servizio:</i>	4-6°C
<i>Uve:</i>	100% Glera
<i>Sistema di allevamento:</i>	Cappuccina con sesto d'impianto 3x1
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Seconda/terza decade di settembre
<i>Vinificazione:</i>	In bianco in acciaio inox
<i>Spumantizzazione:</i>	Metodo italiano (Martinotti) con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale
<i>Zona di produzione:</i>	Colli di Castelcuoco
<i>Formati:</i>	0,75 LT
<i>1 Box da 6 bottiglie</i>	L 292 mm / A 323 mm / P 194 mm

