

# 900

# GRAN

# CUVÉE

E X T R A D R Y

## CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: Vino Spumante  
VITIGNI: Blend di Uve bianche  
EPOCA DELLA VENDEMMIA: Prima decade di settembre  
VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco, con pressatura soffice.  
FERMENTAZIONE ALCOLICA: In acciaio inox.  
SPUMANTIZZAZIONE: 2ª Fermentazione in autoclave, presa di spuma con metodo Martinotti-Charmat 30gg.

## INFO CHIMICHE

Gradazione alcolica: 11% vol.  
Acidità totale: 5,7 mg/l.  
Zuccheri: 14-15 gr./l. - Extra Dry  
Ph: 3,25  
Sovrapressione: 5,5 bar

## PARTICOLARITÀ E ABBINAMENTI

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Vino dal sapore aromatico ma delicatamente fruttato e di bilanciata acidità. Perlage fine e persistente che dona a questo prodotto un gusto armonioso e sapido.  
Perfetto come aperitivo e per la preparazione di cocktail, si abbina egregiamente agli antipasti leggeri e piatti di pesce. Ottimo accostamento anche con carni bianche, come pollo e tacchino, e con piatti a base di verdure.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



[www.900wine.com](http://www.900wine.com)

