



## Cuvée n°1 Extra Dry Millesimato



**Tipo:**

Vino Spumante Extra Dry Millesimato.

**Uve:**

Da un'accurata selezione di uve Riesling e Chardonnay dell'Oltrepò Pavese di un'unica annata.

**Metodo di spumantizzazione:**

Metodo Charmat a temperatura controllata.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:**

Giallo tenue brillante e luminoso, con leggeri riflessi verdi.

**Profumo:**

Intenso e fragrante con note di frutta fresca.

**Gusto:**

Armonico, fresco e bilanciato.

**Perlage:**

Fine e persistente.

**Abbinamenti:**

Eccellente come aperitivo e a tutto pasto, ideale con crostacei e secondi di pesce o per brindare in compagnia con frutta tropicale.

**Temperatura di servizio:**

Servire alla temperatura di 8-10°C.

**Alcol:**

12,5%

**Acidità:**

6 gr/lit

**Zuccheri residui:**

15 gr/lit

**Volume:**

75 cl

**Conservazione:**

Conservare in luogo fresco e asciutto.  
Tempo massimo di conservazione 2 anni.