



MATURANO EXTRA DRY

Denominazione: maturano extra dry

Colore: giallo paglierino, perlage minuto

Profumo: profumo elegantemente fruttato

Sapore: sapore morbido e asciutto allo stesso tempo

Uve utilizzate: maturano 100%

Vinificazione: pressatura soffice e vinificazione con il metodo tradizionale a temperatura controllata

Spumantizzazione: metodo charmat con breve rifermentazione affinamento in contenitori d'acciaio

Maturazione: 30 giorni circa in bottiglia prima della commercializzazione

Alcool svolto: 12,50% vol.

Zuccheri residui: 13 gr/lt.

Tipologia: spumante extra dry

Abbinamenti: ottimo in ogni occasione, anche con i frutti di mare, le paste, le carni bianche, i formaggi freschi e la pasticceria secca

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C.

Conservazione al fresco lontano da luce e calore