

## Linea Spumanti

# “Gre Man”

## Spumante Extra Dry

<b>Varietà</b>	Varietà bianche del nostro territorio	<b>Grado alcolico</b>	11,5% vol
<b>Acidità totale</b>	5,5 g/l	<b>Zuccheri residui</b>	14 g/l
<b>Servire a</b>	4-6° C		
<b>Vigneti</b>	Insieme di vigneti della provincia di Treviso.		
<b>Vinificazione</b>	La vendemmia ha luogo nei mesi di agosto e settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Spumantizzato con Metodo Charmat.		
<b>Colore</b>	Giallo paglierino.		
<b>Bouquet</b>	Fruttato e floreale con note di mela golden e fiori gialli.		
<b>Gusto</b>	Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rende questo spumante equilibrato.		
<b>Abbinamenti</b>	Adatto ad accompagnare formaggi freschi e crostini, perfetto con prosciutto crudo e grissini.		
<b>Formati</b>	0.75 L, 1.5 L		

