

## Linea Allungo

# Allungo Extra Dry

## Cuvée Millesimato

Uno spumante Extra Dry adatto ad ogni occasione realizzato con varietà d'uva bianca provenienti dalle nostre vigne. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati.

**Codice prodotto** SIPC1                      **Varietà**                      Varietà bianche del nostro territorio

**Grado alcolico** 11,5% vol.                      **Acidità totale**                      5,5 g/l

**Zuccheri residui** 14 g/l                      **Servire a**                      4-6°C

**Vinificazione** 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.

**Colore** Giallo paglierino.

**Bouquet** Fruttato e floreale con note di mela golden e fiori gialli.

**Gusto** Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rende questo spumante equilibrato.

**Abbinamenti** Adatto ad accompagnare formaggi freschi e crostini, perfetto con prosciutto crudo e grissini.

**Formati** 0,75L

