

# BIANCO SPUMANTE EXTRA DRY ETICHETTA NERA

## MILLESIMATO SACCHETTO

<b>AREA DE ORIGEN</b>	Véneto.
<b>VARIETADES</b>	Uvas blancas de Véneto.
<b>VINIFICACIÓN</b>	El mosto se obtiene a través de un suave prensado por medio de una prensa horizontal, seguido por fermentación lenta de mosto puro a una temperatura controlada gracias a levaduras seleccionadas.
<b>CRIANZA</b>	En recipientes de acero a una temperatura controlada.
<b>ENVEJECIMIENTO</b>	En botella.
<b>CONSERVACIÓN</b>	18-24 meses dependiendo de la temperatura y la iluminación del lugar donde se almacena.
<b>FASE VISUAL</b>	De color amarillo pajizo.
<b>FASE OLFATIVA</b>	Típico aroma afrutado, matices de flores blancas como la acacia y glicina son claramente detectable.
<b>FASE GUSTATIVA</b>	Fresco, afrutado, con un fondo amargo agradable aroma.
<b>SERVICIO</b>	7-9° C.
<b>MARIDAJE</b>	Excelente como aperitivo, así como acompañamiento de pescado o entremeses de verduras, primeros platos a base de pescado, pescado al horno, como la trucha o trucha rellena al horno en papel de aluminio.

<b>CONTENIDO ALCÓLICO</b>	11% Vol.	<b>AZÚCARES REDUCTORES</b>	14 g/l
<b>EXTRACTO SECO</b>	18 g/l	<b>PH</b>	3.25
<b>EXTRACTO TOTAL</b>	32 g/l	<b>PRESIÓN</b>	5 bar
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5.80 g/l	<b>SULFUROSA TOTAL</b>	140 mg/l
<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>	0.25 g/l	<b>SULFUROSA LIBRE</b>	40 mg/l

