

# **CRODA BIANCA**

## **Vino Spumante Bianco Extra Brut**

### **METODO ANCESTRALE**

**M10/0717-16**

ZONA DI PRODUZIONE:	FELTRE loc. Vignui – altitudine 580m/slm
UVE:	50% Muller Turgau 50% Bianchetta
RESA PER ETTARO:	70 q/ha
NUMERO BOTTIGLIE:	3.900 bottiglie prodotte
VENDEMMIA:	manuale in cassetta con selezione in vigna
AFFINAMENTO:	Dopo 48 ore di criomacerazione sulle bucce si affina in acciaio per 8/9 mesi e poi in bottiglia per almeno 4 mesi
GRADO ALCOLICO:	12,50%
COLORE DEL VINO:	giallo paglierino scarico
DESCRIZIONE DEL VINO:	profumo di buona intensità fresco e citrino con note fruttate di mela verde, pera, limone e cedro, nel finale emerge lo speziato mediterraneo con salvia e timo. Al gusto salato, croccante, con spiccata acidità e finale asciutto.
ABBINAMENTO:	aperitivi, antipasti, piatti e grigliate a base di pesce .
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10°C

