

Spumante Vespaiolo Doc "Extra Dry"



Classificazione: Spumante Vespaiolo Doc "Extra Dry"

Collocazione dei vigneti: comprensorio zona Doc Breganze

Varietà: 100% Vespaiola

Bottiglie prodotte: 24.000 da 750 ml

Vinificazione: pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox termo condizionate. Nella primavera successiva alla vendemmia la presa di spuma avviene in autoclave di acciaio inox secondo il metodo Charmat

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

Bouquet: intenso, fruttato con sentori di agrumi

Sapore: fresco, piacevolmente equilibrato

Grado alcolico: 11,5% vol

Temperatura di servizio: 8-10 °C 46 – 50°F

Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca Via Roma 100 36042 Breganze (VI)

Tel. 0445 873112 Fax 0445 874516 info@cantinabreganze.it www.cantinabreganze.it

