



**VINO SPUMANTE
EXTRA DRY**

VITIGNO	—	uva a bacca bianca
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30–40 giorni
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti “Metodo Charmat”
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	—	1–3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	15 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage fine e persistente; colore giallo chiaro con riflessi verdognoli
SPUMA	—	Cremosa
OLFATTO	—	Frutta fresca e macedonia tropicale, mela verde, fiori gialli e glicine
GUSTO	—	Sapido, fresco e vellutato
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L

*La linea di spumanti Bon'vento è una proposta fresca e vivace,
adatta ad ogni occasione, che fa della piacevolezza
il suo punto di forza.*

Vino versatile, ideale sia come calice da aperitivo che a tutto pasto.

colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ed il perlage si presenta fine e persistente .

sentori di frutta fresca e macedonia tropicale accompagnano le note di mela verde e fiori gialli.

