



SenzaFine Spumante Cuvée Extra Dry

Anbauzone: Cornuda (TV), zona colli Asolani, Bodenbeschaffenheit: Schlammböden, teils lehmig, teils sandig

Trauben: Cuvée aus typischen, aromatischen Rebsorten der Anbauzone

Ertrag/ha: 250 DZ

Ausbau:

Die Trauben werden sanft gepresst und der Most sofort von der Schale getrennt. Die alkoholische Gärung inahltanks dauert etwa 10 Tage bei niedriger kontrollierter Temperatur, um elegantere Aromen zu erhalten.

Der Produktion des Grundweins folgt die Versektung in speziellen Drucktanks (Autoklaven) mit ausgewählten Hefen nach der Charmat-Methode. Sie dauert etwa zwei Monate. Nach der Abfüllung ruht der Schaumwein noch etwa einen Monat in der Flasche.

Durchschnittliche Analysedaten:

Alkohol:	11 % Vol.
Restzucker:	13 gr/l
Säure:	5,50 gr/l

Weinbeschreibung:

Hell strohgelbe Farbe mit zarter Perlage. Aromatisches und fruchtiges Bouquet. Am Gaumen ist er frisch, mit lebendiger Säure und frischen Birnennoten. Sehr spritzig, mit mineralischen Noten im Abgang.

Speiseempfehlungen:

Ideal als Aperitif and zum Mixen von weinbasierten Cocktails wie Aperol Spritz und Hugo. Auch als Begleitung zu rohen und frittierten Meeresfrüchten (Calamari fritti, fritto misto) zu empfehlen.

Lagerung:

Kühl und trocken. Sollte innerhalb eines Jahres getrunken werden.