



colvendrà®
— SINCE 1924 —

CUVÉE
VINO SPUMANTE
EXTRA DRY



ZONA DI PRODUZIONE:	Colli Trevigiani.
TERRITORIO:	Suoli a substrato argilloso.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
UVE UTILIZZATE:	Uve bianche.
VENDEMMIA:	Manuale. Resa 180 q.li/ha.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve con separazione delle bucce. Fermentazione del mosto svolta da lieviti selezionati, a temperatura controllata.
PRESA DI SPUMA:	Metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave per 30 gg. con lieviti selezionati, a bassa temperatura.
PROFILO ORGANOLETTICO:	Colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli, perlage fine, delicato profumo floreale, gusto sapido e di buona acidità.
TENORE ALCOLICO:	11,5% vol.
ABBINAMENTO:	Ottimo come aperitivo e nei fuori pasto. Accompagna piacevolmente i piatti con carni bianche e primi piatti leggeri.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri