

Cuvée Sergio 1887

Extra dry

ZONA VITICOLA:

Zone vinicole a vocazione spumantistica in Veneto e Trentino.

UVAGGIO:

Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE:

Cuvée Extra Dry ottenuta da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,5 - 6,5 g/l.

ZUCCHERI:

14 - 17 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino delicato, profumo caratteristico che si mescola a quello del miele e delle mele selvatiche. Al palato è asciutto e gradevolmente amarognolo. Snello grazie al giusto grado di acidità, presenta una corposità moderata ed un perlage sottile e intenso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Spumante equilibrato, morbido e fresco, grazie alla sua moderata alcolicità e versatilità è ideale in ogni occasione. Predilige piatti semplici e leggeri tipici della cucina primaverile, a base di pesce o verdure come le fettuccine al tonno e friggirelli o l'insalata fredda di orzo, gamberi e asparagi. Ottimo per il momento dell'aperitivo in accompagnamento a torte salate, o al finger food più delicato come i vol-au-vent ai gamberetti.



Codice prodotto	Formati disponibili	Bottiglie per cartone	Codice EAN bottiglia	Codice EAN cartone	Pallet	Cartoni per strato	Strati	Cartoni totali per pallet
PF 1200	750 ml	6	8006220002253	8006220002246	80x120cm	16	5	80