



V23062075

Millesimato Spumante Extra Dry - cl 75

Bottega Millesimato Extra Dry è un vino fresco e dal perlage fine, ottenuto da un blend di uve raccolte nelle zone più vocate del Veneto. Il metodo di produzione prevede l'utilizzo delle autoclavi per la seconda fermentazione, che mantengono inalterate le caratteristiche dei vitigni utilizzati. Uno spumante vivace, ideale per l'aperitivo e facile da abbinare a diversi piatti sia della cucina italiana che internazionale.

Area di Produzione: Veneto

Piante per Ettaro: 3000-4000

Sistema di Allevamento: Sylvoz

Vendemmia: Prima metà settembre

Resa per Ettaro: 140 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

Per la produzione di questo vino si impiega un blend di diverse varietà (glera, chardonnay, pinot) coltivate nei territori che presentano le condizioni ideali per ottenere uve adatte alla spumantizzazione: il clima temperato, la buona esposizione, i suoli drenanti, calcareo-argillosi e la fertilità moderata consentono di mantenere una buona acidità e ottimi profumi.

Processo Produttivo

Le uve, generalmente raccolte nella prima metà di settembre, vengono portate velocemente in cantina in modo da evitare danni meccanici, ossidazioni precoci, contaminazioni microbiche e l'esposizione degli stessi al sole che potrebbero provocare alterazioni del prodotto compromettendone la qualità.

Si procede con la diraspatura e la pressatura soffice in modo da separare le bucce dal mosto e infine con la decantazione ovvero con la pulizia del mosto.

La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati.

In accordo con il metodo Martinotti la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura che viene mantenuta a 14 °C per preservare la fragranza e gli aromi tipici presenti nelle uve di partenza. Durante la trasformazione degli zuccheri in alcol i lieviti rilasciano naturalmente l'anidride carbonica che si discioglie nel vino rendendolo «spumante».

Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino con perlage fine e persistente.

Olfatto: Sentori fruttati di mela, pera e pesca con una delicata nota di acacia sul finale.

Gusto: Equilibrato, morbido e allo stesso tempo secco grazie alla vivace acidità.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 17

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Aperitivo e cocktail. Crostino con burrata e pomodorini semiseccchi, pasta con verdure di stagione, pollo arrosto con patate.

Da consumare preferibilmente: entro 18 mesi



Bicchiere Consigliato: Flute.

