

Casa  
MARTELLETTI  
1700



# BLANC DE BLANCS EXTRA DRY

**Vitigno:** blend di uve a bacca bianca

**Metodo di produzione:** fermentazione dei mosti a temperature controllata (18°C) con metodo Charmat con lieviti selezionati

**Gradazione alcolica:** 11,5 % vol.

**Contenuto zuccherino:** 8 gr/l

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Perlage:** bollicine delicate e persistenti

**Bouquet:** aromatico e fruttato

**Gusto:** armonioso e fresco, di buon corpo

**Temperatura di servizio:** 6 °-10°C

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo o con antipasti leggeri