

Casa
MARTELLETTI
1700



VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigno: blend di uve a bacca bianca

Metodo di produzione: rifermentazione a temperatura controllata di una cuvée di pinot e chardonnay (18-19°C). Affinamento sui lieviti di fermentazione per circa un mese

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Contenuto zuccherino: 15 gr/l

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Perlage: bollicine fini e persistenti

Bouquet: fresco e fruttato

Gusto: armonioso, delicato e con buona acidità

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Abbinamenti: Ideale come aperitivo o abbinato a piatti leggeri e delicati