

# L'ULTIMO 40 LUNE VINO SPUMANTE EXTRA BRUT



## COLORE

Gialla paglierino con riflessi verdi

## VITIGNO

Glera, Bianchetta

## ZONA DI PRODUZIONE

Proveniente dalla zona nord di Treviso

## VINIFICAZIONE

In bianco, con pressatura soffice

## PRESA DI SPUMA

210 giorni in autoclave, metodo Martinotti (Charmat lungo)

## GRADAZIONE ALCOLICA

12 %Vol

## PRESSIONE IN BOTTIGLIA

Circa 5 atm

## RESIDUO ZUCCHERINO

2 g/l

## CONSERVAZIONE

In luogo fresco a temperatura inferiore a 15 °C

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8 °C

## DESCRIZIONE

Questo spumante matura in vasca d'acciaio, nei lieviti indigeni per circa 15 mesi, per poi passare in autoclave per la presa di spuma che può durare dai 7 ai 12 mesi a seconda dell'annata.

Il risultato è una bolla cremosa e molto fine, con note agrumate, fiori bianchi e una leggera nota di crosta di pane. Gusto deciso, fragrante asciutto; spicca la nota minerale e sapida.

Abbinamento consigliato: piatti a base di pesce.