

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 friggittelli 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.

Allergeni: Contiene Solfiti

| Codice prodotto | Formati disponibili | Bottiglie per cartone | Codice EAN bottiglia | Codice EAN cartone | Pallet | Cartoni per strato | Strati | Cartoni totali per pallet |
|-----------------|---------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|----------|--------------------|--------|---------------------------|
| 6736400 | 750 ml | 6 | 8006220002253 | 8006220002246 | 80x120cm | 16 | 5 | 80 |